

Délice de foies au riesling

Sans Thermomix

Ingrédients Terrine de foies de volaille au riesling tout d'abord sans thermomix source [ici](#)

- 500 g de [foies de volaille](#)
- 250 g de [beurre](#)
- 1/2 bouteille de [riesling](#)
- 3 cuillères à soupe de [cognac](#)
- 300 g de gelée
- 2 pincées de quatre [épices](#)
- [sel](#)
- [poivre](#) du moulin

Préparation Terrine de foies de volaille au riesling

Coupez les foies de volaille en petits morceaux après les avoir dénervés. Pochez-les dans le vin pour 4 minutes seulement et égouttez-les.

Mettez les foies dans le mixer, le beurre coupé en petits morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Ajoutez le cognac, les quatre épices, le sel, le poivre, mélangez bien et mettez dans une terrine au frais pour 24 heures.

Le lendemain, faites chauffer la gelée pour la liquéfier. Si vous utilisez de la gelée en sachet, diluez-la dans 2 verres d'eau froide et montez tout doucement à ébullition sans cesser de remuer.

Recouvrez-en la terrine en disposant une branche de persil ou de romarin par dessus.

Laissez prendre au frais.

Avec le thermomix Attention pas même quantités que la recette précédente

Ingrédients

350 gr de foies de volaille

$\frac{1}{4}$ feuille de laurier

6 grains de poivre
150 g de Riesling
180 g de beurre doux
1 c. à soupe de porto
1 c. à café de sel non bombé
3 pincées de poivre

Préparation

Faire tremper les foies de volaille bien nettoyés 30 mn dans de l'eau salée.

Mettre le laurier, les grains de poivre, le Riesling et les foies de volaille dans le bol et régler 8 mn à 80°, vitesse 1

A l'arrêt de la minuterie, vérifier la cuisson des foies et prolonger de 2 mn s'ils sont encore trop rosés. j'ai mis 4 mn de plus

Bien égoutter les foies à l'aide du panier de cuisson, ôter le laurier puis vider le bol.

Remettre les foies dans le bol, ajouter le beurre coupé en morceaux, le Porto, le sel et le poivre et mixer 40 à 50 sec à vitesse 9 à 10 pour obtenir la consistance d'une mousse.