

N°47



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Mousse de foie au pain d'épices



Préparation : 15 min - Cuisson : 20 à 30 min

Pour 6 à 8 cuillères

**125 g de foie de volaille | 2 c. à soupe de Porto | 10 cl de crème liquide
1 œuf | 4 tranches de pain d'épices | 1 grappe de raisins noirs
poivre du moulin, sel**

Couper les foies de volaille en gros dés, les mettre dans le bol du mixeur avec la crème liquide, l'œuf, le Porto. Saler, poivrer puis mixer le tout.

Remplir des petits ramequins aux 3/4, et faire cuire au bain-marie au four th. 5/6 pendant 20 à 30 minutes de cuisson selon la taille des ramequins. Retirer du four et laisser refroidir.

Profiter du four chaud pour faire sécher les tranches de pain d'épices sur une plaque à pâtisserie, comme pour faire des biscottes. Mixer les tranches de pain d'épices au robot pour obtenir une chapelure.

Démouler les ramequins dans un petit saladier et, à l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement afin d'obtenir une mousse légère. Rectifier l'assaisonnement si besoin est. À l'aide d'une petite spatule, remplir les cuillères avec la mousse de foie, recouvrir de chapelure de pain d'épices et garnir d'un grain de raisin. Vous pouvez également « cacher » le grain de raisin dans la cuillère avant de le recouvrir de mousse de foie.

- Nez : de noyau, de kirsch et de réglisse.
- Bouche : belle allonge savoureuse. Joli vin.



le conseil de votre caviste :
Porto Rozès Vintage Bottled
Port 1997

Et aussi :
Champagne Nicolas
1° cuvée brut