

Mousse de foie au Banyuls



Ingrédients

- 250 g de foie de volaille
- 300 ml de vin sucré (type Porto)
- 80 g de beurre mou
- 100 g de crème épaisse
- Sel, poivre

Mettre le vin et les foies dans une casserole et porter à ébullition. Laisser cuire 5 bonnes minutes (j'aime que les foies soient cuits à cœur).

Egoutter les foies et les déposer dans un mixeur avec la crème, le beurre, du sel et du poivre. Il ne faut pas avoir peur d'être généreux avec l'assaisonnement, sinon la mousse de foie sera fade.

Mixer jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et verser dans une terrine en faïence munie d'un couvercle, ou dans un bocal de conserve.

Si on souhaite en congeler ultérieurement (avec ces proportions, on obtient une grande quantité de mousse), il suffit de verser une partie de la préparation dans un petit pot (de préférence en verre qui se congèle) avec couvercle et de congeler dès que le mélange a refroidi.

Laisser reposer au frigo au moins une nuit avant de déguster sur un bon pain grillé.