

Verrine de foie gras et son espuma de mangue

D'habitude je fais une pannacotta de foie gras mais là j'ai simplement mis des morceaux de foie gras ,sel de guérande et poivre et la mousse de mangue

**Ingrédients pour 6 verrines:20cl de crème liquide entière
300gr de chair de mangue bien mûre
1 jus de citron**

**Mixez la chair de la mangue,ajoutez le jus de citron et les 20cl de crème .Filtrez puis versez la préparation dans la cuve d'un siphon.
Fermez ,ajoutez une cartouche de gaz.Ajoutez et placez au frais.
Juste avant de passer à table ,secouez le siphon puis dressez l'espuma de mangue**