



Saison 3 - Épisode 01 · Mousse de foies de volaille à la crème de soja et gelée de porto

Entrée pour 6 personnes

- Foie(s) de volaille : 500 g
- Porto rouge : 37.5 cl
- Feuille(s) de gélatine : 2 pièce(s)
- Beurre pommade : 200 g
- Graisse de canard : 4 cl
- Crème de soja : 10 cl
- Échalote(s) : 2 pièce(s)
- Gousse(s) d'ail : 3 pièce(s)
- Bouquet(s) garni(s) : 1 pièce(s)
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

La veille :

- Faire mariner pendant au moins 12 heures les foies de volaille dans un contenant de plastique hermétique avec 12,5 cl du porto ainsi que le bouquet garni.
- Égoutter les foies de volaille, conserver le porto et le bouquet garni.
- Eplucher et ciseler les échalotes.
- Éplucher, couper en deux et dégermer l'ail.
- Dans une grande poêle, faire suer l'échalote et l'ail et la graisse de canard.
- Ajouter les foies de volaille marinés et saisir à feu élevé, conserver rosé.
- Retirer les foies, réserver puis déglacer la poêle avec la marinade.
- Réduire de moitié (environ 30 secondes).
- Débarrasser dans un mixer puis ajouter le beurre pommade et la crème puis mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- Passer le mélange au tamis afin d'éliminer les grumeaux.
- Mouler puis réfrigérer 1 heure minimum.

Pour la gelée :

- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.
- Dans une petite casserole, porter à ébullition 25 cl de porto.
- A ébullition, retirer du feu et incorporer les feuilles de gélatine.
- Laisser retomber à 30 °C.
- Verser le mélange sur les mousses de foies de volaille à hauteur d'environ 0,5 centimètre.
- Réfrigérer.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillac - La liste des allergènes est disponible sur demande

