

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

(recette simple, peu onéreuse et très appréciée)

500G de foie de volaille,

250g de beurre fin

sel, poivre,

vin blanc d'Arbois ou de Cotes du Jura,

6 cuillères à soupe de vin jaune

Enlever les filaments et fiel, rincer et égoutter les foies

Saler très légèrement les foies et les faire cuire à feu doux dans le vin blanc de façon à ce qu'ils baignent environ 20 minutes (cuits à la limite du rosé)

Les égoutter et conserver le liquide comme base de sauce ou etc...)

Les réduire au robot très fins (aspect pâte à modeler) et laisser refroidir

Ajouter le beurre ramolli mais non fondu

Malaxer au robot foies, beurre, vin jaune, sel, poivre

Mettre en terrine 1 journée minimum au frigo

Le plus, si vous servez la terrine sur table, vous pouvez y ajouter sur le dessus une gelée au vin jaune

Pour plus de simplicité, vous pouvez faire la recette avec un blanc ordinaire de qualité quand même à la place du vin jaune, ou mettre un reste de Savagnin ou autre ou du porto rouge, et vous pouvez aussi épicer avec des baies roses ou une pointe de piment d'Espelette

Pour le sel, mettre une lichette de mixture au frigo et goûter

Si par hasard vous avez trop salé voilà une astuce : faites fondre un carré de chocolat noir dans une bonne cuillère à café de lait ou crème, et recommencer l'opération plusieurs fois si nécessaire. Pour info pour 350g de foie, ayant salé par erreur 2 fois, j'ai testé et mis successivement 3 carrés de chocolat