



ESPUMA DE FOIE GRAS



Pour 6 personnes :

300g de foie gras cru, 1 échalote, 5cl de Sauternes ou d'un vin blanc liquoreux, 50cl de crème fleurette entière, sel, poivre.

Émincez l'échalote et faites-la suer dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le foie gras très froid grossièrement coupé en morceaux. Dorez sur toutes les faces, déglacez au Sauternes et ajoutez la crème. Donnez une ébullition puis mixez finement.

Assaisonnez, passez au chinois et versez dans le siphon. Injectez le gaz et servez immédiatement.

Suggestions de présentation : dans une tasse avec quelques dés de foie gras et une poêlée de champignons de saison, ou dans une verrine avec un crumble de pain d'épices.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr