



# FOIE DE VOLAILLE À LA GELÉE DE PORTO

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>350 g</b>	
<b>100 g</b>	Beurre
<b>75 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>10 g</b>	Ail, finement hachées
<b>40 g</b>	
<b>60 g</b>	Pommes, coupé en dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>1 g</b>	Marjolaine, séchée
<b>1</b>	Feuille de laurier
<b>75 ml</b>	Portwein, rot
<b>125 ml</b>	Rotwein
<b>250 ml</b>	
<b>250 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR LA GELÉE

<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>250 ml</b>	Portwein
<b>80 g</b>	Schalotte(n), coupé en petits dés
<b>20 g</b>	Sucre
<b>10 g</b>	Sucre vanillé
<b>1</b>	Feuille de laurier
<b>6</b>	

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse: faire revenir le foie dans du beurre avec les oignons, l'ail, bacon et les pommes. Assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Ajouter la marjolaine et la feuille de laurier, arroser avec le port et le vin rouge puis laisser réduire.
3. Ajouter le bouillon de poulet et faire cuire pendant 40 minute environs jusqu'à ce que se soit réduire de moitié.
4. content not maintained in this language
5. Fouettez le QimiQ Classique non réfrigéré avec le mélange de foie, puis l'incorporer dans la crème.
6. Remplissez dans des moules et laisser refroidir pendant environ 4-6 heures.
7. Pour la gelée: amener le vin rouge, le porto, les échalotes, le sucre, le sucre vanillé et les épices à ébullition puis faire cuire jusqu'à ce qu'il réduise de ¼ de litre. Passer au chinois et laisser refroidir.
8. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, presser et la dissoudre dans le mélange.
9. Verser la gelée de porto réfrigérés sur mousse de foie environ 0,5 cm de haut et réfrigérer pendant 1 heure.