



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



simplement



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA MOUSSE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
350 g	
100 g	Beurre
75 g	Oignon(s), coupé en dés
10 g	Ail, finement hachées
40 g	Lard fumé
60 g	Pommes, coupé en dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
1 g	Marjolaine, séchée
1	Feuille de laurier
75 ml	Porto, rouge
125 ml	Vin rouge
250 ml	Fond de volaille
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LA GELÉE

250 ml	Vin rouge
250 ml	Porto
80 g	Échalote(s), coupé en petits dés
20 g	Sucre
10 g	Sucre vanillé
1	Feuille de laurier
6	Feuille(s) de gélatine à 3 g

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. Retirer la feuille de laurier et mélanger jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Passer au chinois et laisser refroidir.
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 $\frac{1}{4}$ 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.