MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

Une mousse de foie de volaille lisse et fondante, à personnaliser selon vos envies. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 à 15 personnes

Préparation
2h30

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 300g de foies volaille
- 500g de gras de porc (mouille, bas de poitrine)
- 16 à 18g de sel
- 3g de sucre
- 2g de poivre blanc moulu
- 1g de muscade
- 20g d'échalotes suées
- 10g de fécule
- 1 oeuf
- 200g pour 150g de lait infusé (BG, carotte, oignon, persil, ail)

MATÉRIEL

- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 2 casseroles de 1,5 litres
- 1 passette ou chinois étamine
- 1 robot coupe (ou un robot mixer nouvelle génération thermomix par exemple ..)
- 1 écumoire
- 1 terrine pour 1 kg ou 2 de 500 g
- 1 plat (pour mettre les terrines au bain-marie)
- four
- 1 cul de poule ou saladier
- 1 maryse

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- La veille mettre vos foies de volailles au sel

Étape 2

- Mettre les échalotes à suer doucement sans coloration.
- Faire infuser le lait avec les légumes et mettre un couvercle pour infuser.
- Mettre les cubes de gras dans l'eau et faire bouillir, puis égoutter.

Étape 3

- Préchauffer le four à 130°C (150°C max)
- Mixer les foies de volailles, ajouter les échalotes refroidies (température ambiante) et continuer de mixer. Ajouter ensuite la fécule, puis l'oeuf. Passer un coup de maryse pour décoller la masse des bords.

Étape 4

- Ajouter à chaud, le gras blanchi, égoutté et continuer de mixer. Passer un coup de maryse sur les bords. Vérifier que la texture soit lisse !
- Ajouter le lait encore chaud (45°C minimum, pas plus de 60°C) en filet, tout en mixant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- À ce moment là, si vous devez rajouter un ingrédient tel que champignons, poivre vert, etc : c'est le moment, dans un cul de poule ou saladier à l'aide d'une maryse.
- Mouler vos terrines.

Étape 5

- Enfourner dans un four chaud à 130°C (dans votre plat au bain-marie) pendant 20 à 30 minutes suivant coloration souhaitée !
- Baisser le thermostat du four à 90/ 100°C jusqu'à cuisson complète, soit 72°C à coeur (sachant que la température montera encore après cuisson, par inertie..). Si vous n'avez pas de sonde comptez 1h30 minimum pour 500g.
- À la fin de la cuisson, laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer au moins 48 h !
- BON APPETIT !!!



L'ASTUCE DE STÉPHANE

– Pour les trompettes de la mort réhydratées, cuites et hachées, moi je mets 30g pour 500g de masse.
– Pour le poivre vert, je préfère celui au jus, je mets 5 à 6g égoutté pour 500g de masse.
-Pour les alcools, vous pouvez mettre ceux de votre choix aux quantités désirées, 20 à 30g par kg ou plus …
-Pour un bocal de 200ml, en conserve, je pars sur 1h35 de stérilisation, laissez bien reposer pour que les arômes se développent !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/mousse-de-foie-de-volaille/