



*A base de viande*

# Parfait de foie de volaille au genièvre



**6h40** **30 min** **10 min** **6h** **349**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Faire dégorger les foies de volaille dans de l'eau froide pendant 24h en changeant l'eau trois fois, puis les égoutter.
- 2 Si le boucher ne l'a pas fait, vérifier que les foies n'ont plus leur fiel, la partie verdâtre et amère.
- 3 Une fois tous les foies vérifiés, réserver dans un saladier.
- 4 Eplucher et ciseler finement l'oignon. Réserver.
- 5 Sortir le lard du réfrigérateur à la dernière minute, retirer la couenne et la partie poivrée.
- 6 Tailler le lard en lardons très fins.

## Étape 2

### Cuisson des foies de volaille

- 1 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajouter le beurre en dés.
- 2 Ajouter les oignons dès que le beurre mousse, bien mélanger. Ajouter également le thym, le laurier et la gousse d'ail écrasée. Mélanger le tout.
- 3 Une fois les oignons bien blondis, ajouter les foies de volaille. Bien mélanger pour les enrober d'huile et

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour la cuisson des foies de volaille

500 g **Foie(s) de volaille**  
100 g **Poitrine de porc  
fumée**  
10 unité(s) entière(s) **Baies  
de genièvre**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
10 cl **Porto**  
75 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 pincée(s) **Cannelle en  
poudre**  
1 **Thym**

### Ingrédients pour le parfait

20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
125 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

d'oignon.

- 4 Cuire les foies de volaille à point. Quand ils commencent à être saisis, ajouter les lardons et la cannelle.
- 5 Mélanger un peu, ajouter les baies de genièvre. Bien mélanger.
- 6 Lorsque les foies sont bien colorés, verser le porto et flamber aussitôt. Laisser la flamme s'éteindre d'elle-même.
- 7 Retirer enfin la poêle du feu.

#### Ingrédient pour le dressage

1 tranche(s) **Lard fumé**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 branche(s) **Thym**

### Étape 3

#### Préparation de la terrine

- 1 Verser le contenu de la poêle dans le bol du blender, ajouter la crème et le beurre pommade.
- 2 Mixer une première fois, rectifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.
- 3 Passer la mousse dans un chinois placé au-dessus d'un saladier. Récupérer le maximum de préparation.
- 4 Verser la préparation dans la terrine sans la remplir jusqu'en haut, tasser en tapotant le fond contre le plan de travail.
- 5 Verser le beurre fondu sur la terrine si elle n'est pas consommée dans les 24h. Couvrir et réserver au frais pendant 6h.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir la terrine du réfrigérateur au bout de 6h minimum. Préférer un repos de 24h, elle n'en sera que meilleure.
- 2 Retirer le couvercle, décorer d'une tranche de lard, d'une gousse d'ail et d'une branche de thym.
- 3 Eventuellement, relever d'un peu de piment d'Espelette ou d'une vinaigrette aux échalotes.