Sébastien Zozaya

Entrées froides à la viande

Yaourt de foie gras en espuma, éclats de pralines roses

24h30	20 min	10 min	24h	162
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation des yaourts de foie gras

100 g **Foie gras cuit**
200 ml **Bouillon de volaille**
1 **Pralines**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
2 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation du yaourt de foie gras

1. Remplir la casserole d'eau au 3/4. Plonger directement les cubes de bouillon et porter à ébullition.
2. C'est une version express mais il est tout à fait possible de réaliser un bouillon "maison" avec une poule et quelques légumes.
3. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min environ. Ne pas hésiter à les plier pour les immerger totalement.
4. Verser 750 g de bouillon dans le blender.
5. Couper le foie gras en morceaux. Déposer les morceaux de foie gras et les feuilles de gélatine essorées dans le blender et mixer.
6. Verser la crème progressivement. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
7. Verser la préparation encore chaude dans le siphon. Utiliser deux cartouches pour obtenir une consistance de crème chantilly puis placer au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

1. Sortir le siphon du réfrigérateur, le secouer tête en bas puis servir le yaourt dans des verrines.
2. Concasser quelques pralines roses et les déposer sur le yaourt.