

Verrines

Duo de mousse au foie gras et artichaut



1h45 35 min 10 min 1h 567

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse d'artichauts

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajouter les fonds d'artichauts et laisser cuire 10 minutes.
 - 2 Vérifier la cuisson des fonds d'artichauts en plantant la lame d'un couteau dedans. Si elle ne rencontre aucune résistance, c'est cuit.
 - 3 Sortir les fonds d'artichauts avec une écumoire et réserver dans un saladier.
 - 4 Mettre les fonds d'artichauts dans le bol du blender avec l'huile de pépins de raisins. Mixer.
 - 5 Avec une maryse, vérifier qu'il ne reste aucun morceaux et mixer de nouveau.
 - 6 Réserver dans un saladier à l'aide d'une maryse.
 - 7 Dans un bol d'eau froide, immerger les feuilles de gélatine et laisser tremper environ 10 minutes.
 - 8 Effeuer la coriandre puis la hacher à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
 - 9 Incorporer la coriandre hachée aux fonds d'artichauts mixés selon les goûts. Verser l'huile de pépins de raisin et le vinaigre balsamique.
- Mélanger avec une maryse de manière à obtenir un

Ingrédients
pour 4 personnes

Mousse de foie gras

100 g **Foie gras cuit**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Cognac**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Mousse d'artichaut

4 **Fond(s) d'artichaut**
2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
2 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Feuille de gélatine**
1 **Gros sel**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Coriandre**

Dressage

- 10 Mélanger avec une maryse de manière à obtenir un mélange homogène.
- 11 Mettre la préparation au micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximale.
- 12 Sortir la préparation, mélanger puis incorporer les feuilles de gélatine. Mélanger et réserver.
- 13 Pour monter plus facilement la crème en chantilly, le bol, la crème liquide et le fouet doivent être très froids.
- 14 A l'aide d'un fouet ou d'un batteur, monter la crème en chantilly bien ferme.
- 15 Intégrer la crème chantilly à la purée d'artichauts et mélanger en faisant des mouvement du bas vers le haut avec la maryse.
- 16 Poivrer et saler la mousse et mélanger une dernière fois avant de réserver au frais.

1 Câpres
1 Coriandre
1 Sel

Étape 2

Préparation de la mousse de foie gras

- 1 Mettre le foie gras préalablement coupé en morceaux, la crème liquide et mixer.
- 2 Ajouter de la crème selon la consistance voulue et mixer de nouveau.
- 3 Vérifier la consistance, cela ne doit pas être trop pâteux. Ajouter le cognac et de la crème si besoin. Mixer.
- 4 Vérifier la consistance de la crème avec une maryse. Ajouter du sel, du poivre puis mixer une dernière fois.

Étape 3

Montage du duo de mousse

- 1 Verser la mousse de foie gras dans un saladier avec une maryse.
- 2 Avec une cuillère à café, disposer de la mousse de foie gras au fond des verrines. Taper les verrines sur le plan de travail pour aplatir la mousse.
- 3 Compléter les verrines avec de la mousse d'artichauts. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur.
- 2 Les disposer sur une assiette de service et décorer avec une quelques branches de coriandre et quelques fleur de câpres.
- 3 Pour finir saupoudrer d'un peu de fleur de sel et servir.