Virginie Guitard

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. Effeuiller 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.

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.

1 **Câpres**
1 **Coriandre**
1 **Sel**