



### 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

REPOS

CALORIES

#### Étape 1

Préparation du yaourt de foie gras

- 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.

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

## Dressage

- 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.