



Apéritifs et entrées
Chantilly de foie gras



2h10 **10 min** **0** **2h** **250**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
chantilly de foie gras**

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
80 g **Foie gras mi-cuit**
1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la chantilly de foie gras

- 1 Couper le foie gras mi-cuit en morceaux et les intégrer dans un bec verseur.
- 2 Faire chauffer la crème liquide au micro-ondes pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Verser la crème chaude sur les morceaux de foie gras et mixer.
- 4 Ajouter une pincée de poivre de Madagascar, et mixer à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Quand le mélange est homogène, le transvaser dans un siphon, en le passant au chinois.
- 6 Refermer le siphon et ajouter deux cartouches de gaz, puis réserver au réfrigérateur.