



## Mousse de foie de volaille au Porto



6

Difficulté



15 min



-



10 min



### Ingrédients :

- 300g foie de volaille
- 120g beurre
- 25cl vin blanc
- 5cl Porto blanc
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Dans une casserole, porter le vin blanc à ébullition, ajouter les foies de volaille et les faire cuire 10 minutes à feu doux.

Egoutter les foies de volaille, puis les mixer avec le beurre, le porto, le sel et le poivre.

Mettre votre mousse dans une terrine, tasser bien puis couvrir avec un film alimentaire et mettre au réfrigérateur, l'idéal est de le laisser toute une nuit ou de le préparer le matin pour pouvoir le déguster le soir.

Avant de servir j'ai concassé quelques pistaches que j'ai disposé sur la terrine histoire de décorer un peu. Et voilà votre mousse de foie de volaille au porto est prête, facile non ?