

- **RECETTE THERMOMIX®**
- **DÉLICE DE FOIES AU RIESLING**

193

INGRÉDIENTS



6 personne/s

Déllice de foies au Riesling

- 250 g de foies de volaille, (de canard de préférence)
- 1/4 feuille de laurier
- 6 grains de poivre
- 150 g de Riesling
- 180 g de beurre, (doux)
- 1 c. à soupe de Porto ou de Cognac
- 1/2 c. à café rase de sel
- 3 pincées de poivre

AJOUTER À LA LISTE DE COURSES



41 min

Préparation 41 min
Cuisson



Facile

.74074

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

Déllice de foies au Riesling

1.
Faire tremper les foies de volaille bien nettoyés 30 minutes dans de l'eau salée. Mettre le laurier, les grains de poivre, le Riesling et les foies de volaille dans le bol et régler **8 mn/80°/vitesse 1**.
2.
A l'arrêt de la minuterie, vérifier la cuisson des foies et prolonger de 2 minutes s'ils sont encore trop rosés. Bien égoutter les foies à l'aide du panier de cuisson, ôter le laurier puis vider le bol.
3.
Remettre les foies dans le bol, ajouter le beurre coupé en morceaux, le Porto, le sel et le poivre et mixer **40 à 50 sec/vitesse 9 à 10** pour obtenir la consistance d'une mousse.
4.
Garnir une jolie terrine de la mousse de foie. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures au moins avant de servir accompagné de toasts de pain de campagne.