

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 CUISSON REPOS CALORIES

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**

Étape 1

Préparation du yaourt de foie gras

- 1 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.

Étape 2

Dressage

- 1 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.