



*Apéritifs et entrées*

# Chantilly de foie gras



**2h10**

TEMPS TOTAL

**10 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISON

**2h**

REPOS

**250**

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.