

Crèmeux de foie gras au vieux porto et émulsion de parmesan

Les ingrédients pour 4 verrines:

65 g de foie gras de canard cru
45 g de foie gras de canard cuit
1/4 l de vieux porto rouge
300 g de crème liquide
40 g de parmesan fraîchement râpé (j'en ai mis 50 g)
1 oeuf
Sel et poivre du moulin

Porter 180 g de crème liquide à ébullition et réserver hors du feu. Incorporer le foie gras cru et le foie gras cuit et mixer finement. Ajouter l'oeuf entier, assaisonner et passer la crème de foie gras au chinois.

Répartir la crème dans 4 verrines et les mettre cuire au bain-marie porté à frémissement 30 à 40 mn suivant le four (à adapter en fonction du four).

Faire réduire le porto à feu doux jusqu'à consistance sirupeuse pour obtenir 4 c à s de liquide.

Dans une petite casserole mettre les 120 g de crème liquide restante avec le parmesan et laisser cuire à feu doux 10 mn. Passer ensuite la crème de parmesan au chinois.

Sur chaque verrine verser 1 c à s de réduction de porto sur la crème de foie gras et poivrer légèrement.

Émulsionner la crème de parmesan avec 1 c à s d'eau et garnir les verrines avec la mousse obtenue. Servir aussitôt.

Je n'avais plus de foie gras cru aussi j'ai mis 110 g de foie gras cuit et ça fonctionne très bien aussi.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>