Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Que diriez-vous d'une mousse de foie de volaille ultra légère et fondante? La basse température va vous permettre d'obtenir cette texture idéale. Accompagnée d'une salade de saison aux petits pois et relevée de pickles bien fruités, ce plat va ravir vos petites papilles!

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Et pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Ingrédients (6 mousses individuelles, cercles de 7,5 cm de diamètre et 4,5 cm de haut)

Pour les foies de volaille

- 3 échalotes
- une cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n’en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (surtout sans les branches), passez-les au four à 180° pendant 10 mn à 15 mn. Quand elles sont bien sèches mixez-les finement.
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 700 g de foie de volaille
- 2 œufs
- 1 belle cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 6 tranches de pain de mie

Pour la garniture

- 350 g de petits pois
- 2 carottes
- Huile d’olive
- vinaigre au citron calamansi. Vous pouvez en trouver en cliquant ici.
- un centimètre de gingembre râpé (une cuillerée à soupe environ)
- quelques feuilles de menthe fraîche
- sel, poivre
- Pickles de radis, orange et oignon rouge: pour la recette cliquez ici. Il vaut mieux les préparer un jour à l’avance. Ils se conservent parfaitement au frigo.

Préparation

- Épluchez les échalotes. Ciselez-les en toute petite brunoise (petits dés).

Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre. Réservez.

Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre

- Nettoyez les foies de volaille: ôtez les petits nerfs et toute trace de fiel.

Nettoyez les foies de volaille et ôtez toute trace de fiel

- Faites revenir les foies dans une poêle avec un peu de beurre; le but n’est pas de les cuire mais juste de les colorer. Réserver.

Faites revenir les foie dans une poêle avec un peu de beurre

- Découpez des cercles dans le pain de mie de même diamètre que les cercles que vous allez utiliser pour le montage des mousses.

Découpez des cercles dans le pain de mie

- Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre.

Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre

- Coupez les foies de volailles en morceaux. **Réservez-en un quart** de côté que vous ne mixerez pas.

Coupez grossièrement les foies de volailles en morceaux

- Mixez finement les foies de volaille (donc les 3/4 restants) avec la crème, les échalotes et les 2 œufs.

Terrine de foie de volaille BT

- Filmez le dessous de vos cercles.

Filmez le dessous de vos cercles

- Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles. Déposez quelques morceaux de foie de volaille que vous avez réservés. Recouvrez de mousse en laissant environ un demi centimètre pour pouvoir recouvrir le tout avec le pain.

Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles

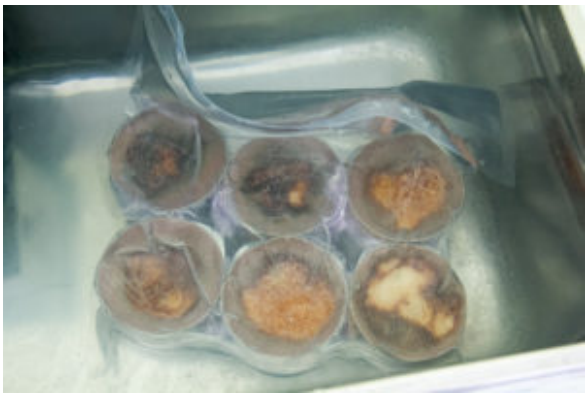
- Terminez avec un cercle de pain de mie. Filmez complètement et bien serré.

Filmez complètement et bien serré le tout

- Mettez les mousses sous vide. Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.

Mettez les mousses sous vide

- Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.



Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.

- Pendant ce temps préparez la garniture: écossez les petits pois. Plongez-les dans l’eau bouillante et laissez cuire 4 à 5 minutes. Égouttez et réservez.

Plongez les petits pois dans une casserole ‘eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes

- Épluchez les carottes. Taillez-les en tronçons.

Épluchez les carottes.
Taillez-les en tronçons

- Coupez une tranche de côté sur chaque tronçon.

Coupez un côté de chaque tronçon

- Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé: ainsi votre bout de carotte sera beaucoup plus stable et vous pourrez terminer la découpe sans risque de vous couper.

Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé

- Réalisez de fines tranches de carotte sur chaque tronçon.

Réalisez de fines tranches de carotte

- Puis découpez les tronçons en bâtonnets, et les bâtonnets en petits dés…

Réalisez des petits dés de carotte

- Ciselez la menthe.

Ciselez la menthe

- Mélangez les petits pois avec la menthe ciselée et les dés de carotte.

Mélangez les petits pois avec les dés de carotte

- Réalisez une vinaigrette avec tous les ingrédients: huile d’olive, vinaigre de calamansi, gingembre râpé, sel, poivre. Assaisonnez les petits pois carotte avec cette vinaigrette.

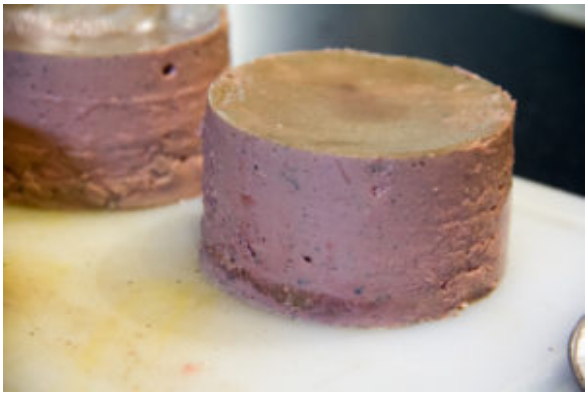
Réalisez une vinaigrette

- Tout est prêt: il ne reste plus qu’à dresser; N’oubliez pas vos pickles orange, radis et oignons rouges… Pour la recette cliquez ici.

Pickles

Dressage

- Quand les mousses sont bien refroidies, ouvrez le sachet, ôtez le film et décerclez en poussant doucement côté pain. Au besoin passez un petit couteau fin à l’intérieur des cercles pour décoller les mousses.



Décerclez en poussant doucement côté pain

- Sur votre assiette centrez un cercle. Puis disposez

autour le mélange petits pois carotte.

Disposez autour le mélange petits pois carotte

- Ôtez le cercle et disposez à la place et à l’aide d’une spatule votre mousse de foie. Puis parsemez de pickles. Servez avec de bonnes tranches de pain bien grillées!

Puis parsemez de pickles

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Version imprimable sans photos de la recette cliquez ici

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l’icone pdf ci-dessous.