



Toast aux airelles et mousse de foie de canard



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

300 grammes d'airelles fraîches
1/2 l d'eau
250 grammes de sucre spécial confiture
8 tranches de pain blanc
4 tranches de foie gras
1 tiret de cognac
2 décilitres de crème entière
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans une casserole profonde, versez les airelles, l'eau et le sucre gélifiant. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant un petit quart d'heure. Passez le liquide au tamis et recueillez-le dans un plat peu profond pour l'étaler en couche de $\pm$ 1 à 2 cm. Laissez le mélange se figer. Réservez les airelles cuites.
- 2.** Découpez 8 cercles dans le pain et toastez-les.
- 3.** Mixez le foie gras de canard, le cognac et ¼ de la crème pour obtenir une crème onctueuse. Salez et poivrez.
- 4.** Fouettez le reste de la crème jusqu'à l'apparition de pics fermes. Incorporez délicatement la crème de foie de canard. Versez le mélange dans une poche à douille dentelée et laissez-le prendre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 5.** Utilisez un verre ou un emporte-pièce pour découper des rondelles de gelée d'airelles (de la même circonférence que les toasts). Créez 4 tourelles en couches successives de toast, de gelée et de toast. Garnissez-les d'une rosace de mousse de foie de canard. Garnissez d'airelles.