

La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Mousse de volaille au foie gras, abricot et croustillant au romarin sauvage



Mousse de volaille

Poêler 250 g de foies de volaille avec 50 g de foie gras, 4 champignons de Paris, 1 échalote et 1 gousse d'ail. Flamber au cognac et mixer avec 1/8 l de crème liquide. Réserver au froid.

Croustillant au romarin

Faire une pâte avec 100 g de farine, 2 cuil. à soupe d'eau, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 jaune d'ouf, 1 goutte d'huile essentielle de romarin sauvage et du romarin frais haché. Etaler en très fine couche, couper des lamelles et les frire.

Dressage

Former une quenelle à l'aide d'une cuillère chaude ; disposer avec harmonie dans une assiette la mousse de foie, le croustillant, et l'abricot au romarin .

Suggestion

Accompagner d'une petite salade de mesclun, huile de noisette, et vinaigre balsamique.

Servir avec une coupe de champagne à laquelle on aura ajouté un trait de nectar d'abricot au romarin sauvage du Luberon.

Recette du chef **Martin Schmied**

Restaurant Magali et Martin - 11 rue des Augustins - 69001 Lyon - Tél. 04 72 00 88 01



www.latabledeslutins.com