

Mousse de foie de canard

Ingrédients :

- Pour 1 kilo de foie de canard :
- 20g de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 3 œufs

Mouliner le foie de canard (machine à viande) .

Ajouter le sel, le poivre et bien mélanger le tout.

(on peut suivant le goût, ajouter un peu de cognac et des truffes coupées en morceaux.

Laisser macérer une nuit.

Battre les œufs en omelette et les ajouter à la préparation.

Bien mélanger.

Mettre la mousse dans les boîtes (longues de préférence).

Les faire stériliser une heure.

Pour démouler plus facilement la mousse, mettre la boîte au réfrigérateur la veille.

Couper en tranche et servir frais.

Marie-José