



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon
Propriétaire

MOUSSE DE FOIE de chevreau

225 gr de foie de chevreau de boucherie de FLOPINE

1 oignon tranché

1 feuille de Laurier

1 gousse d'ail hachée

Sel et poivre

Sarriette au goût

(une variante peut être intéressante ex : 3 poivres, fines-herbes et ail)

½ livre de beurre ramolli

½ sachet de gélatine

1 tasse de bouillon de chevreau (ou consommé bœuf ou poulet)

Déposer le foie dans une casserole. Ajouter l'oignon, la feuille de laurier et la gousse d'ail. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau (1/2 tasse). Amener à ébullition. Réduire la chaleur et laisser mijoter environ 20 minutes, jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé.

Ajouter le beurre, passer au mélangeur jusqu'à consistance homogène. Assaisonner de sarriette et bien mélanger.

Dans un petit bol, saupoudrer de gélatine 2 c. à soupe de consommé, laisser gonfler 5 minutes. Faire chauffer le reste du consommé et y dissoudre la gélatine.

Mélanger les deux mélanges, jusqu'à ce que ce soit homogène. Verser dans un moule recouvert de pellicule plastique.

Réfrigérer au moins 2 heures. Peut être congelé (décongelé au réfrigérateur)

<http://www.flopine.com>