



Mousse de foie au pain d'épices

Pour 6 à 8 cuillères

- 125 g. de foie de volaille
- 2 c. à s. de muscat
- 10 cl de crème liquide
- 1 œuf
- 4 tranches de pain d'épices
- 4 grains de raisins noirs
- poivre du moulin

Couper les foies en gros dés, les mettre dans le bol du mixeur avec la crème, l'œuf, le muscat, sel et poivre puis mixer le tout.

Remplir des petits ramequins aux $\frac{3}{4}$, et faire cuire au bain-marie au four th. 5/6 pendant 20 ou 30 min selon la taille des ramequins. Laisser refroidir.

Faire sécher le pain d'épices au four sur une plaque à pâtisserie et le mixer en chapelure.

Démouler les ramequins dans un saladier et mélanger énergiquement au fouet afin d'obtenir une mousse légère. Rectifier l'assaisonnement.

Remplir les cuillères avec la mousse de foie, recouvrir de chapelure de pain d'épices et garnir d'un grain de raisin.