

Espuma de foie gras.

Espuma c'est le terme espagnol qui désigne la mousse, et qui est créé spécifiquement avec l'utilisation d'une bouteille à siphon. Il s'agit d'un terme spécifique, car les mousses culinaires peuvent être obtenues par d'autres moyens. L'espuma fabriquée à l'aide d'un siphon permet de créer des mousses sans utiliser d'agent émulsifiant tel que l'œuf. En conséquence, une saveur non altérée des ingrédients utilisés peut être obtenue. Il introduit également beaucoup plus d'air dans une préparation que les autres procédés pour un résultat encore plus léger ! Plus récemment, les mousses font désormais partie de la gastronomie moléculaire. Dans ces cas, les arômes naturels tels que les jus de fruits, les infusions d'herbes aromatiques sont même utilisés !

Ingrédients :

- 200 g de foie gras de canard mi-cuit
- 15 cl de crème liquide (Vous pouvez remplacer la crème par de la sauce béchamel)
- Sel
- Poivre
- Fleur de sel pour le service



Préparation :

- Couper le foie gras en petits morceaux et le déposer dans une casserole.
- Verser la crème, poivrer et saler puis cuire doucement en remuant jusqu'à ce que le foie gras soit fondu.
- Passer au chinois.
- Ajouter les épices ou l'alcool qui doivent aromatiser la mousse.
- Mixer le tout avec un mixeur plongeant.
- Puis filtrer dans un chinois.
- La verser dans un siphon.
- Mettre 1 cartouche de gaz, secouer vigoureusement et réserver le siphon au réfrigérateur au moins pendant 1 heure au frais avant d'utiliser la mousse.