

# DÉLICES DE FOIES DE VOLAILLE

## ENTRÉE



### INGRÉDIENTS

- 250g de Foie de volaille
- 1 verre de Vin blanc
- 2 pincées de Romarin semi frais (Réf: 251)
- 3 feuilles de Laurier
- 1 cuillère à café de Sept saveurs (Réf 240)
- 10 grains de Poivre
- 2 CàS de Mostardel (Réf: 240)
- 125g de Beurre salé



8 personnes



30 min



0,8€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire cuire dans un cuit vapeur les foies dénervés et bien nettoyés
2. Faire un fond (bouillon) avec 1 verre de vin blanc , 2 verres d'eau, aromates (romarin , laurier), Sept saveur, poivre en grain , sel et 5 baies
3. Faire cuire les foies et faire fondre lentement le beurre sans coloration
4. Après cuisson mélanger les foies, le beurre et le Mostardel
5. Vérifier l'assaisonnement et mixer on doit obtenir une mélange onctueux
6. Mettre en terrines et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur