

Mousse de foie de sanglier

Au parfum....un peu créole !

500 gr de foie de sanglier
75 gr de beurre
4 échalotes
100 gr de purée de pommes, non sucrée et parfumée à la cannelle *
1,5 dl de Calvados
1 c. à café de piment séché (à voir selon la force)
1 gousse de poivre long **
2 branches de persil
Sel



- Découper le foie en petits cubes et couper fin les échalotes
- Dans le beurre, faire suer les échalotes, ajouter le foie et faire revenir jusqu'à cuisson
- Saler, puis flamber avec le Calvados (attention de bien éteindre la hotte de ventilation avant de mettre l'allumette, ça flambe fort !)
- Ajouter la purée de pomme, le piment et le persil, râper environ la moitié de la gousse de poivre long à l'aide d'une râpe à muscade.
- Laisser tiédir puis passer la préparation au mixer, le plus finement possible afin d'obtenir une belle texture lisse
- Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre, jusqu'à sentir le délicieux piquant de ce dernier, d'une belle saveur chaude. Si vous n'en avez point, un bon poivre noir fera aussi l'affaire.

A déguster à l'apéro sur du pain grillé ou avec une bonne salade de saison.

On peut remplir plusieurs petits pots en verre et congeler pour une prochaine fois, c'est impeccable.

* J'ai toujours en réserve de la purée de pomme faite avec les Boskoop du jardin à l'automne. C'est une pomme à cuire, tout comme les Reinettes, quelques unes suffiront pour la recette.

** Fruit d'une liane originaire de l'Inde, poussant à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, le poivrier long (Piper longum) appartient à la famille des Piperaceae qui produit du poivre. Sa saveur est plus chaude, légèrement sucrée et moins forte que le poivre noir (ce poivre possède certaines ressemblances gustatives avec la cannelle).

Source Wikipedia

*Bonne dégustation
Anne*