

Verrines de mousse de foie gras au caramel de Porto

Ingrédients pour environ 6 verrines :

- 200g de foie gras mi-cuit ou mousse
- 150ml de crème liquide
- 150 ml de Porto rouge
- 2 c.à.s. de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15g de beurre
- sel et poivre

Faire bouillir la crème et hors de feu y ajouter le foie gras écrasé à la fourchette, le sel et le poivre.

Passer la préparation au mixeur pour obtenir une crème homogène et la répartir dans des verrines. Mettre les verrines au moins une heure au frais.

Faire chauffer le Porto, avec le sucre vanillé et le sucre roux ; laisser réduire jusqu'à ce que cela épaississe un peu. Retirer du feu et ajouter le beurre en petits cubes tout en mélangeant ; il faut que le beurre soit vraiment bien intégré au Porto. Laisser refroidir.

Au moment de servir, napper les mousses de foie gras de ce caramel.

On peut ajouter une mouillette de pain d'épice ou de pain aux figues grillé et/ou à côté, un petit ramequin de confit de figues.

Accord met et vin :

Plusieurs options : - le même Porto

- un moelleux style Sauternes ou Muscat
- un Médoc ou un Madiran