

MOUSSE DE PERDREAUX



Ingrédients : (pour 4-6 personnes)

200 gr de filets de perdreaux
50 gr de foies de poulet
1 c. à soupe de cognac
2 c. à soupe de vin rouge
8 grains de genièvre écrasés
1/4 de c. à café de coriandre en
poudre
sel, poivre
huile

2-3 c. à soupe de jus de betterave
gin
1 dl de crème battue

Réalisation :

Couper les filets de perdreaux et les foies en cubes, les mariner avec les épices pendant quelques heures.

Chauffer une poêle avec un peu d'huile et faites revenir rapidement la viande. Déglacer avec une tombée de gin.

Mixer et ajouter le jus de betterave (pour la coloration), vérifier l'assaisonnement. Mettre au frais.

Incorporer tout ou partie de la crème battue et ajuster le goût. Laisser au frais

Servir avec des tranches de pain de campagne grillées.