

Verrines au Mousson de canard

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



20mn

CUISSON



10mn

QUANTITÉ



8 gourmands



Ingédients

- 180g de mousse de canard « Le Mousson de Paul Prédault »
- 20cl de crème fleurette
- 3 pommes Golden
- 3 figues séchées
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 cuillère à soupe de Porto blanc (facultatif)
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre

Le produit idéal pour cette recette :



Mousse
de Canard



1. Commencez par préparer la « chantilly » de mousse de canard. Coupez pour cela Le Mousson de Paul Prédault en cubes de petite taille et placez-les dans une casserole avec un peu de crème. Faites fondre à feu doux en mélangeant avec un fouet puis versez dans un petit saladier en utilisant un petit tamis. Laissez tiédir puis ajoutez le Porto blanc et le reste de crème fleurette. Salez, poivrez puis réservez au frais pendant 2h.
2. Épluchez les pommes, retirez en le cœur et détaillez-les en cubes, tout comme les figues séchées et le pain d'épices. Faites revenir le tout (pommes, figues et pain d'épices en petits dés) dans une poêle beurrée pendant environ 10mn. Salez poivrez, laissez tiédir quelques minutes puis remplissez vos verrines avec la préparation.
3. À l'aide d'un batteur électrique (recommandé), fouettez la préparation de mousse de canard bien froide pour la monter en chantilly. Placez la préparation dans une poche à douille crénelée et garnissez le dessus des verrines. Servez aussitôt et dégustez.