

# Mousse de foie gras

## Ingrédients

2 tranches de foie gras  
25 cl de crème liquide  
Pain d'épices  
Piment d'espelette



mastrad

## Préparation

Faites fondre les **tranches de foie gras** avec la **crème liquide**. Laissez refroidir.

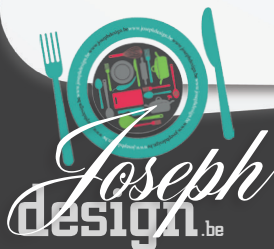
Afin que la crème prenne toutes les saveurs ; préparez la veille et laissez au réfrigérateur pendant environ 24h.

Versez, ensuite, votre préparation dans un siphon Mastrad.

Coupez des tranches de **pain d'épices**. Avec un emporte-pièce, formez des ronds dans les tranches de pain d'épices.

A l'aide de votre siphon, finissez le montage en mettant de la chantilly de foie gras sur le dessus du pain d'épices et parsemez le tout d'un peu de **piment d'espelette**.

*Testée et  
Approuvée !*



chaussée de Charleroi 1  
Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be  
010 247 287