

## Mousse de foies de volailles au porto

400 g de foies de volailles  
200 g de beurre  
2 bouchons de porto  
30 cl de vin blanc sec + thym +laurier +sel +poivre  
2 bouchons de bouillon

préparer le court bouillon avec le vin +épices, faire bouillir 5 mn  
dénervé les foies  
pocher les foies 5 mn à feu doux  
égoutter les foies , les peser cuits  
ex pour 250 gr de foies égouttés je pèse 3 /4 de beurre soit 190 g  
300 g de foies je prends 225 g de beurre  
mixer le tout avec les bouchons de porto et de bouillon  
faire refroidir dans une terrine parsemé de fines herbes

se conserve 5 à 6 jours  
peu se présenter avec des grains de poivre rose  
bon appétit