

Crèmeux de foie de volaille en croûte de pain et écrevisses



Ingrédients:

- 250 g de foies de volaille
- 500 g de vin blanc
- 250 g de beurre
- Pain de mie
- Sel
- Poivre

Préparation:

Pocher les foies de volaille dans le vin blanc 1 minute.

Mixer les foies pochés avec du beurre frais, assaisonner puis réserver.

Couper de fines tranches de pain de mie et, si nécessaire les aplatir au rouleau à pâtisserie.

Déposer le pain sur un cylindre et cuire au four 8 minutes à 160°C.

Décortiquer les écrevisses; les faire sauter à l'huile d'olive 10 secondes.

Remplir le tube de pain de mie toasté de crèmeux de foie de volaille et déposer les écrevisses autour.