




Amuse-bouches à la mousse de canard et gelée au Porto par Youcook



INGRÉDIENTS

- 200 g de mousse de canard au Porto Madrange
- 2 citrons confits
- 5 cornichons
- 25 cl de porto
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 2 g d'agar agar
- 6 feuilles de gélatine
- 4 tranches de pain de mie

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★	 40 min	 10 min	 X 4

PRÉPARATION

Étape 1

Munissez vous de moules en forme de petites demi-sphères. Garnissez-les de mousse de canard à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère à café (en utilisant le dos de la cuillère). Ne remplissez pas complètement les moules, car nous allons ensuite garnir l'intérieur des demi-sphères.

Étape 2

Coupez finement des cornichons et des citrons confits. Utilisez-les pour garnir l'intérieur des demi-sphères, puis refermez ces dernières avec le reste de la mousse de canard. Placez le tout au congélateur.

Étape 3

Pendant ce temps, portez à ébullition le porto, le balsamique blanc et l'agar agar. Une fois que le mélange boue, faites flamber l'alcool (regardez comment Marc fait dans la vidéo ci-dessous).

Étape 4

Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine, préalablement humidifiées dans de l'eau froide et mélangez.

Étape 5

Récupérez une demi-sphère et placez-la sur un cure-dent. Plongez-la dans le glaçage au porto. Retirez-la ensuite du cure-dent en vous aidant d'une fourchette, comme Marc le montre dans la vidéo ci-dessous, et déposez-la sur une assiette. Faites de même pour toutes les demi-sphères.

Étape 6

Aplatissez un morceau de pain de mie à l'aide d'un rouleau, puis passez-le au grill pain. Une fois grillé, découpez dans le pain de mie des petits ronds de la taille des demi-sphères, à l'aide d'un emporte pièce.

