

QUENELLE DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, CRÈME FRAÎCHEUR À L'OSEILLE, ARLETTE AU PARMESAN ET CAMEL D'OSEILLE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
foie de volaille	200 gr
beurre	50 gr
crème fraîche	10 cl
échalote	1 pc
Porto	1 c. à s. (ou de Cognac)
Sel et poivre	
feuilles d'oseille	1 belle poignée
crème fraîche épaisse	10 cl
jus de citron	0 gouttes
Sel et poivre	
pâte feuilletée	1 pc (fine)
parmesan râpé	40 gr
Feuilles d'oseille séchées	(ou finement ciselées)
Beurre ou huile	
Sel et poivre	
sucre	50 gr
eau	1 c. à s.
feuilles d'oseille mixée	1 belle poignée
Sel et poivre	

Préparation

1. Saisir les foies de volaille dans le beurre chaud jusqu'à légère coloration. Baisser le feu, ajouter l'échalote émincée et laisser suer. Déglacer au porto, saler et poivrer. Mixer avec la crème jusqu'à obtention d'une texture lisse (ne pas passer au chinois). Réserver au frais pour que la mousse prenne corps, puis former une quenelle à l'aide de deux cuillères.
-

Crème fraîche à l'oseille

1. Mixer directement les feuilles d'oseille crues avec la crème et quelques gouttes de citron. Assaisonner de sel et de poivre. Conserver bien frais.
-

Arlette au parmesan et à l'oseille

1. Étaler la pâte feuilletée, parsemer de parmesan et d'oseille ciselée. Rouler la pâte, trancher des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Les aplatir au rouleau pour former des disques réguliers à l'aide d'un emporte-pièce. Badigeonner légèrement d'huile ou de beurre, saler et poivrer. Cuire entre deux feuilles de cuisson, avec un poids dessus pour éviter qu'elles ne gonflent, jusqu'à dorure (env. 180°C).
-

Caramel à l'oseille

1. Faire chauffer l'eau et y faire infuser l'oseille mixée. Filtrer grossièrement si besoin. Préparer ensuite un caramel blond avec le sucre et l'infusion d'oseille. Assaisonner de sel et de poivre, laisser épaissir doucement. Verser une fine couche de caramel dans le fond d'un moule à muffins et réserver au réfrigérateur pour figer.
-

Dressage et présentation

1. Former une quenelle de mousse de foie et la déposer au centre de l'assiette. Dans une petite verrine, verser la crème fraîche à l'oseille, puis déposer sur le dessus un disque de caramel figé en décoration. Planter une arlette croustillante dans la mousse de foie. Décorer éventuellement de quelques feuilles d'oseille fraîche.
-

Remarques / Intérêt gustatif et botanique

1. L'oseille, riche en acide oxalique, apporte une acidité naturelle qui équilibre les matières grasses du foie et de la crème. Crue, elle garde son éclat vert et sa fraîcheur citronnée. Son usage en caramel crée un contraste audacieux, entre douceur et piquant végétal.