**DELICE DE FOIES DE VOLAILLE AU RIESLING / FACON MIREILLE**

INGREDIENTS :

* 40cl d’eau salée
* 250 gr de foies de volaille (ou canard)
* ½ feuille de laurier
* 6 grains de poivre noir
* 15cl de Riesling
* 180 gr de beurre coupé en petits morceaux
* 1 cuillère à soupe de cognac
* 1 cuillère à café et demie de sel
* 3 pincées de poivre moulu

1. Faire tremper les foies parfaitement nettoyés dans les 40 cl d’eau salée (30 mn)
2. Dans une casserole, mettre la demie feuille de laurier, les 6 grains de poivre, les 15 cl de riesling et les foies bien égouttés. Cuire 8 minutes. S’ils sont encore rosés, prolonger la cuisson de 2 mn.
3. Une fois cuits, récuperer les foies, les égoutter et éponger de nouveau. Les mettre dans votre robot, ajouter les 180 gr de beurre en petits morceaux, le Cognac, le sel, le poivre moulu selon les goûts.
4. Mixer le tout pour obtenir une mousse bien homogène. Transvaser dans une terrine préalablement tapissée d’un film ou papier cuisson.
5. Mettre au frigo 2 heures

Ne pas hésiter à la faire un jour ou deux jours à l’avance pour plus de saveur.