

❧❧ *Mousseline de Foie gras*
***à la Truffe noire* ❧❧**

(30 verrines)

Mixer $\frac{3}{4}$ de foie gras avec la truffe et 30 cl de crème.

Monter 50 cl de crème en crème fouettée. Saler.

Prélever $\frac{3}{4}$ de l'appareil du foie gras et commencer le dressage.

Délayer le quart restant avec la crème fouettée.