Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crostini alla toscana - Crostini aux foies de volaille

Ingrédients

1 pain toscan ou 1 ciabatta, 4 foies et cœurs de volaille, 1 bouquet de persil plat, 1 oignon rouge, 1 échalote , 1 carotte, 1 branche de celeri, 1 gousse d'ail, 5 cl d'huile d'olive, Bouquet garni avec 1 feuille de laurier ,1feuille de sauge, 1 branche de romarin, 1 branche de thym, 1 cuillère à soupe de câpres préalablement' dessalés , 5 cl de vin santo ou de vin de dessert doux, 10 cl de bouillon de volaille, 3 filets d'anchois, 30 g de beurre, Sel, Poivre,

Préparation

Peler l'oignon,l'échalote et la carotte. Parer la branche de céleri. Laver soigneusement les légumes et les hacher finement et séparément. Peler l'ail; Laver et éponger le persil. Nettoyer les foies et cœurs de volaille, les laver, les essuyer soigneusement et les concasser.
Dans une poêle, mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon, la carotte, l'échalote, le céleri et l'ail avec le bouquet garni . Ajouter une cuillerée à café de câpres et les filets d'anchois et ensuite les foies et cœurs de volaille et les faire rapidement sauter. Verser le vin santo et laisser évaporer le liquide. Faire cuire à feu moyen pour 2/3 minutes avec le bouillon et hors du feu déglacer avec une noix de beurre. La préparation ne doit cependant pas être trop liquide. Passer le tout au mixer.
Préchauffer le four à 200°C.
Couper le pain et le disposer sur une plaque à four, arroser avec le reste d'huile d'olive et faire dorer pendant 4 minutes environ.
Etaler une généreuse couche de sauce sur le pain et décorer de câpres et de persil plat.

Notes :