

## **RECETTE POUR LE POUR DVD**

### **Crème de champignons sauvage et son foie gras poêlé**

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de canard

500 grs de champignons (girolles, cèpes....)

75 grs échalote

1 blanc de poireau

¼ botte de ciboulette

¼ botte cerfeuil

¼ l de fond blanc

¼ l crème

¼ de baguette

Huile de noisette

#### **Progression**

Couper les parties terreuses des champignons et les laver rapidement sous l'eau, couper les queues en réserver la moitié parmi les plus petits pour les faire en garniture .Haché le cerfeuil, la ciboulette, mettre au frais (conserver 8 tiges de ciboulette et 4 grosse branche de cerfeuil pour la décoration éplucher les échalotes et les ciseler, garder les parure pour la crème.

#### **Préparation de la crème**

Faire suer au beurre les parures d'échalote le poireau émincé , les parures de champignons et queues d'herbes ,mouiller au fond blanc et crème saler ,poivrer et cuire doucement à couvert 20 mns. Passer le tout au blender, mettre au point l'assaisonnement et réserver au chaud.

#### **Garniture :**

Sauter au beurre le restant des champignons et les échalotes ciselées puis les herbes en tout dernier

Dans une poêle antiadhésif très chaude cuire le foie gras assaisonné

Rôtir au four des mouillettes de baguette

#### **Dressage**

En assiette creuses très chaudes une bonne cuillère de champignons, la crème autour et finir par le foie gras et un beau bouquet d'herbes fraîches.

Sur petites assiettes dresser les mouillettes

Bonne appétit

