

VELOUTE DE CHAMPIGNONS CHANTILLY DE FOIE GRAS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 verrines ou coquetiers faits avec le toque-oeuf:

15 g de champignons secs ou 150 g de champignons frais

20 cl de bouillon de légumes ou de volaille 20 g de foie gras mi-cuit à température ambiante

25 cl de bouillon de légumes ou de volaille (maison si possible)

1 échalote émincée finement

Un peu de beurre

Sel et poivre

Préparation des champignons:

Pour les champignons frais: Enlever le bout terreux des pieds des champignons avant de les laver rapidement. Ne pas les laisser tremper, les essuyer soigneusement. Séparer la tête des pieds et éplucher ce qui a besoin de l'être. Les couper en morceaux avant de les cuire dans le bouillon de volaille. Mixer et assaisonner, réserver.

Pour les champignons secs: Faire tremper les champignons, dans l'eau tiède pour les réhydrater. Filtrer l'eau de trempage et la réserver pour un risotto par exemple. Laisser les champignons en attente.

La "soupe": Faire fondre l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit transparente, ajouter les champignons frais ou réhydratés, couvrir avec le bouillon et laisser cuire environ 20 mn. Mixer pour avoir un appareil très lisse et assaisonner. Réserver.

La chantilly: Ecraser le foie gras à la fourchette pour qu'il soit moyennement lisse. Battre la crème en chantilly assez ferme, saler et finir en ajoutant le foie écrasé. L'appareil doit grader un certain grain. Réserver au frais.

Finition et dressage: Réchauffer le velouté de champignons et le verser dans les coquilles d'œufs. Façonner une petite quenelle de chantilly à l'aide de 2 cuillères à dessert et la déposer, bien froide, sur le velouté très chaud.