

Velouté de champignons au foie gras en croûte



Une *entrée* que j'avais proposée à mes invités lors du réveillon de *Noël* 2013. Un délice, l'alliance champignons / foie gras est à tomber.

Le velouté peut être préparé à l'avance, la veille par exemple, et le J vous aurez juste à passer vos soupières au four pour réchauffer le contenu et faire cuire la pâte feuilletée.

Pour 6 à 8 pers

- 400 gr de champignons de Paris
- 1 sachet de champignons forestiers surgelés
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail

- 10 gr de beurre à 41% de mg
- 20 cl de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de farine
- 600 ml de bouillon de volaille
- sel, poivre
- 2 pâtes feuilletées
- 100 gr de foie gras
- 1 ou 2 jaunes d'œuf

Dans un faitout faire revenir l'échalote et l'ail émincée dans le beurre.

Ajoutez les champignons et laisser cuire quelques instants jusqu'à ce que les champignons soient décongelés et l'eau évaporée.

Rajouter alors la farine et mélanger le tout.

Mouiller avec le bouillon de volaille, saler, poivrer et faire cuire 20 minutes.

Une fois le potage cuit, rajoutez la crème et mixer le tout pour obtenir un velouté.

Si nécessaire rajouter un peu d'eau et mixer à nouveau.

Verser votre velouté dans vos soupières individuelles et réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Couper le foie gras en dés et les répartir dans les bols.

Prendre une pâte feuilletée, l'étaler et y découper des formes d'une taille un peu supérieure à celle de vos contenants.

Poser cette pâte sur vos récipients en humidifiant bien le tour et faire une pression sur tout le tour pour faciliter l'adhésion de la pâte. (C'est important que la pâte feuilletée ne se décolle pas lors de la cuisson).

Faire de même avec la seconde.

Battre le jaune d'œuf avec un tout petit peu d'eau et dorer votre pâte.

Enfourner pour 10 minutes.

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur