



Cassolette de foie gras et de cèpes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La fusion du foie gras et du cèpe.

Ingrédients:

- 4 escalopes de foie gras de canard (120 g chacune)
- 25cl de fond de volaille
- 15cl de crème liquide
- 900g à 1,2 de cèpes frais
- sel fin et poivre du moulin
- 4 branches de thym pour la décoration
- Fleur de sel

Réalisation

Nettoyer et couper les cèpes en cubes. Les cuire dans une poêle bien chaude. Pendant ce temps vous allez réaliser une sauce. Pour ce faire, mettre dans une casserole le fond de volaille. Porter à ébullition et crémer. Cuire 5 minutes à feu doux tout en remuant au fouet et rectifier l'assaisonnement. En fin de cuisson des cèpes, les égoutter et les verser dans la casserole dans laquelle se trouve la sauce et cuire 10 minutes à feu très doux.





Poêler les escalopes de foie gras. Ne pas oublier de les passer dans la farine et en ôtant au maximum l'excédent de farine. Les cuire dans une poêle bien chaude et sans matière grasse. Les laisser cuire 2 à 3 minutes par face sur feu moyen. Une fois terminée la cuisson du foie gras, les disposer sur un papier absorbant pour éliminer la graisse du canard. Dans une assiette creuse, verser les cèpes et un peu de sauce. Disposer dessus l'escalope de foie gras, le brin de thym et un peu de fleur de sel.

Info : il est fortement déconseillé de nettoyer les cèpes dans de l'eau. Utiliser un papier absorbant légèrement humide et procéder par frottage. Le nettoyage sera plus soigné pour les bolets. Les pieds seront grattés avec un petit couteau pour ôter la terre ou le sable. Il est préférable de vérifier la présence de vers. Une fois ceci réalisé, couper les boletus aereus, aestivalis, betulicola, personii ou les venturii en morceaux égaux et les réserver au réfrigérateur jusqu'à la cuisson. Couper les cèpes en morceaux égaux permet une cuisson uniforme.

