

*Soupes chaudes*

Bouillon moussieux de foie gras, fricassée de champignons et noisettes



1h15 **1h05** **10 min** **0** **555**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon moussieux

40 cl **Bouillon de volaille**
250 g **Foie gras mi-cuit**
10 cl **Vin moelleux**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la fricassée de champignons

200 g **Trompettes de la mort**
200 g **Girolle(s)**
200 g **Champignon(s) sauvage(s)**
2 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Huile de noisette**
20 g **Noisette(s) entière(s)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients de la fricassée

- 1 Commencer par laver les champignons en les passant rapidement dans un bain d'eau légèrement tiède pour ne pas qu'ils se gorgent d'eau.
- 2 Répéter l'opération 2 ou 3 fois puis les sécher à l'aide d'un torchon.
- 3 Parer les pieds des champignons puis les tailler si nécessaire pour les avoir tous de la même taille.
- 4 Les réserver dans un saladier.
- 5 Concasser grossièrement les noisettes au couteau éminceur et les réserver dans un ramequin.
- 6 Éplucher et rincer les échalotes ainsi que l'ail.
- 7 Ciseler finement les échalotes avec un couteau d'office et les réserver dans un ramequin filmé au frais.
- 8 Couper la gousse d'ail en deux puis en retirer le germe, hacher le tout au couteau éminceur et réserver également dans un ramequin filmé au frais.

Étape 2

Préparation des ingrédients du dressage

- 1 Ciseler finement la ciboulette au couteau éminceur, la réserver dans un ramequin filmé au réfrigérateur.
- 2 Prendre les tranches de jambon et les superposer, les émincer afin de réaliser des allumettes et les débarrasser dans un ramequin filmé au frais.

1 Poivre

Ingrédients pour le dressage

0.5 botte(s) **Ciboulette**
40 g **Jambon cru**

Étape 3

Réalisation du bouillon mousseux de foie gras

- 1 Dans une casserole, verser le bouillon de volaille ainsi que le jurançon et mettre le tout à chauffer sur feu doux.
- 2 Prendre le foie gras mi-cuit et le découper en petits dés avec le couteau d'office.
- 3 Lorsque le bouillon de la casserole est chaud, incorporer progressivement les dés de foie gras tout en fouettant.
- 4 Ajouter ensuite la crème liquide et émulsionner le tout au mixeur plongeant.
- 5 Passer le bouillon à travers un chinois dans une nouvelle casserole, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre et maintenir au chaud.

Étape 4

Cuisson des champignons

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif et y ajouter un filet d'huile de noisette.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, y faire suer les échalotes ciselées et ajouter de l'ail haché à souhait.
- 3 Cuire durant 2 minutes puis ajouter les champignons taillés et les faire sauter à feu vif 6 à 8 minutes suivant leur taille.
- 4 En fin de cuisson, saler, poivrer et ajouter les noisettes concassées.

Étape 5

Dressage

- 1 Vérifier que le bouillon soit bien chaud et l'émulsionner une dernière fois au mixeur plongeant.
- 2 Dans des assiettes creuses, dresser la fricassée de champignons au centre.
- 3 Avec un pochon, verser le bouillon mousseux dessus et tout autour.
- 4 Terminer le dressage en parsemant sur le dessus un peu de ciboulette ciselée et les allumettes de jambon.