



Crème de châtaignes aux cèpes et au foie gras 8 personnes



150g de foie gras de canard cru ou cuit, détaillé en petits dés, 300g de châtaignes en conserve [celles sous vide de carrefour en verrines sont très bien], 75 g de cèpes, 75cl de bouillon de volaille maison ou à défaut 3 cubes de bouillon de poule **Knorr** et 75 cl d'eau, 25cl de crème légère liquide [bridélice 15% par exemple], huile d'olive, sel, poivre, persil plat.

Porter à ébullition le bouillon de volaille et les châtaignes et cuire à frémissements 15mn, incorporer la crème, donner une ébullition. Mixer pour obtenir une crème mousseuse, rectifier l'assaisonnement ajouter un peu d'eau si c'est trop salé, réserver.

Poêler à l'huile d'olive les cèpes coupés en morceaux et salés, réserver sur du papier absorbant.

Répartir au fond de petits bols les cèpes et les dés de foie gras, verser dessus la crème de châtaignes réchauffée et émulsionnée, parsemer de persil plat ciselé.

Ne pas servir de grosses quantités, cette crème est riche et c'est mieux de rester un peu sur sa faim !

On peut bien sûr selon l'approvisionnement ou les goûts remplacer les cèpes par d'autres champignons de saison