

## Velouté de champignons au foie gras

Les ingrédients pour 4 personnes mais 6 personnes en petite verrine de 15 cl

800 g de champignons de Paris  
3 belles c à s de cèpes déshydratés  
15 cl de crème liquide entière très froide  
20 cl de crème liquide pour le velouté  
3 tranches épaisses de foie gras cru  
2 pincées de muscade  
Sel et poivre du moulin  
2 c à s d'huile d'olive

Écraser la moitié des cèpes séchés en poudre et la réserver. Laisser tremper les autres cèpes dans 50 cl d'eau chaude pendant 20 mn à 30 mn. Les égoutter en réservant leur eau de trempage.

Nettoyer les champignons de Paris, les couper en lamelles ou en cubes et les mettre dans à cuire dans une poêle avec 1 c à s d'huile. Cuire 8 à 10 mn suivant la taille des morceaux. Assaisonner.

Mixer les champignons de Paris avec l'eau de trempage des cèpes et les 20 cl de crème liquide. Si le mélange est un peu trop épais le rallonger avec un peu de lait ou d'eau. Vérifier l'assaisonnement.

Poêler jusqu'à légère coloration les cèpes réhydratés avec la 2 ième c à s d'huile, assaisonner et réserver.

Battre la crème liquide très froide en chantilly dans un saladier lui-même très froid, l'assaisonner de sel, poivre et muscade.

Couper les escalopes de foie gras en dés et poêler ceux-ci à sec. Quand ils sont dorés les égoutter sur du papier absorbant.

Réchauffer le velouté et le répartir dans les verrines ou assiettes à velouté. Garnir avec la crème fouettée, quelques lamelles de cèpes et les dés de foie gras.

Saupoudrer de poudre de cèpes et servir sans attendre.

Surtout mettre la chantilly au dernier moment pour qu'elle ne retombe pas à la chaleur du velouté.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>