

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TERRINE DE CHAMPIGNONS - BEURRE BLANC À L'ESTRAGON**

**Pour 6 personnes : À préparer la veille (sauf le beurre blanc qui est à préparer le jour du service)**

**800g champignons de Paris- 150g échalotes - 50g beurre + un peu pour le moule - 225g quasi de veau haché - 20cl crème liquide entière - 2 blancs d'oeufs - sel - poivre - noix de muscade moulue -**

**Préchauffer le four à 80° (th. th.2-3). Laver les champignons, couper les pieds et les émincer. Eplucher les échalotes et les hacher. Faire suer les échalotes et les champignons dans le beurre à feu doux jusqu'à évaporations presque complète du liquide. Saler, poivrer, muscader, réserver.**

**Mixer le veau haché, la crème liquide et les blancs d'oeufs. Saler, poivrer.**

**Dans un saladier, réunir les deux préparations, mélanger intimement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.**

**Beurrer les terrines, mettre la préparation dans une poche.**

**Remplir les terrines. Bien presser. Enfourner et cuire 1h00. Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante puis entreposer au réfrigérateur en couvrant de film alimentaire jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain :**

**Beurre blanc (fait au thermomix) : 60g échalotes - 1/2 gobelet cidre fermier - 1/2 gobelet vinaigre d'alcool - 200g beurre doux - sel - poivre - 1/4 bouquet d'estragon -**

**Introduire les échalotes épluchées et coupées en cubes + le cidre + le vinaigre dans le bol du thermomix. Mixer 20 secondes à vitesse 8 puis 5 minutes à 100° à vitesse 1. Retirer le bol, laisser refroidir. Remettre le bol, le sel, le poivre, mixer 5 minutes à 60° vitesse 2. Ajouter le beurre coupé en dés petit à petit puis l'estragon. Vider aussitôt dans un bol et garder au chaud (bain-marie à feu doux).**

**Dressage : couper les terrines en 4 morceaux chacune.**

**Réchauffer au M.O. 30 à 40 secondes. Les poser sur une assiette chaude, arroser de beurre blanc à l'estragon. Servir aussitôt!**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr