

Crème Du Barry au foie gras

Les ingrédients pour 8 personnes

650 g de chou-fleur
250 g de blanc de poireau
30 g de fond de volaille en poudre
150 g de beurre
100g de farine
0,5 l de crème liquide
6 jaunes d'oeufs
200g de foie gras mi-cuit
Du pain d'épices

Tailler en julienne grossière le blanc de poireau et le faire suer dans 50 g de beurre sans coloration, ajouter le fond de volaille et la farine, bien incorporer et mouiller avec 2 litres d'eau froide. Porter à ébullition en remuant, ajouter 500g de chou fleur et cuire environ 1 h 30. Si nécessaire ajouter de l'eau puis la crème liquide et cuire 10 mn.

Faire de toutes petites sommités de chou-fleur avec ce qui reste et les blanchir dans l'eau bouillante. Elles doivent restées croquantes.

Passer le potage au chinois et le monter à ébullition pour obtenir un velouté. Puis le mettre dans un blender avec les jaunes, le reste de beurre , 120g de foie gras et mixer (vous pouvez également utiliser un mixer plongeant). Vous devez obtenir une crème très veloutée.

Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud au B.M.

Faire revenir dans du beurre des dés de pain d'épices. Quand ils sont dorés même s'ils sont encore mous les égoutter sur du papier sopalin . Ils vont devenir croquants en refroidissant .

Verser le velouté dans des assiettes creuses ou tout autre récipient, parsemer de croûtons de pain d'épices, de quelques sommités de chou-fleur et de dés du foie gras restant .

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>