

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Cappuccino de champignons au canard fumé

Ingrédients

Pour 4 personnes, il faut 1 ravier de champignons, 1 pomme de terre, 1 oignon, 1 blanc de poireau, 1dl de crème fraîche, 3l de fond de veau, 16 tranches de poitrine de canard fumée, 1 cuiller à soupe de persil haché, 100g de terrine de foie gras, sel, poivre, beurre.

Préparation

Lavez et coupez tous les légumes. Cuisez-les à l'étouffée pendant 10 minutes dans du beurre et délayez ensuite avec le fond de veau. Laissez encore cuire pendant une petite heure et mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Assaisonnez.

Ajoutez la crème fraîche et le persil à la soupe et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une préparation bien mousseuse.

Servez dans des assiettes creuses ou dans un grand bol.

Placez-y les tranches de poitrine de canard et de foie gras d'oie.