

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)- 2 terrines 26X5X6cm - 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. Enfournier 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