



## MILLEFEUILLE D'ARTICHAUT FOIE GRAS CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'AUTOMNE RECETTE DE MICHAËL ARNOULT



4 Personnes : 4 fonds d'artichauts bretons cuits et parés, 500g de topinambours, 200g de foie gras cru, 40g de truffes - facultatif-, 200g de mousserons ou champignons de saison, crème fleurette, bouillon de volaille, beurre, citron, farine, vinaigrette.

Couper les topinambours en fines lamelles, les cuire al dente, cuire le reste pour en faire une purée. Compter 2 étages de lamelles par millefeuille.

Emincer les fonds d'artichauts dans l'épaisseur, et les tailler à l'emporte pièce rectangulaire. Garder les chutes.

Poêler les tranches de foie gras coupées fines et assaisonnées sur une seule face, réserver au frigidaire. Les tailler aussi à l'emporte pièce, garder les chutes avec les légumes en petits dés.

Poêler rapidement les champignons ajouter de la ciboulette ciselée, réserver au frais. Puis les hacher finement.

Etaler en alternant lamelle de truffes et de topinambours ce qui va constituer le dessus du mille feuille. Retirer les chutes en posant l'emporte pièce dessus.

Ajouter une couche de champignons hachés, bien tasser, poser une tranche de foie gras prédécoupé, une d'artichaut. Hacher finement les tombées de légumes foie et truffes, assaisonner et en remplir l'emporte pièce à ras bord. Retourner et réserver au froid jusqu'au service.

Faire une sauce avec la purée de topinambours, le bouillon de volaille et la crème. Tiédir 10mn à la vapeur les millefeuilles avant de servir. Décorer l'assiette avec quelques champignons crus assaisonnés de sel, poivre, vinaigre et sucre, et des lamelles de truffe. Entourer d'un cordon de sauce.



Emporte pièce rectangulaire

La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

