



Crème de marron aux copeaux de foie gras cru, Huile de noisette

Panier pour 4 personnes

80 g de foie gras de canard cru

500 g de marrons au naturel sous vide

100 g de carottes

100 g de céleri branche

2 échalotes

100 g de beurre

Sel, poivre du moulin

1 c. à soupe de crème de marron sucrée

½ litre de bouillon de légumes

½ litre de crème liquide

5 cl d'huile de noisette

2 tranches de pain de campagne



Recette

Préparer la garniture aromatique. Laver et éplucher tous les légumes.

Dans une casserole faire fondre le beurre et laisser revenir à feu doux, les carottes, les échalotes, le céleri branche, les marrons, le tout coupé en gros morceaux.

Verser le bouillon de légumes, la crème liquide et ajouter la crème de marron sucrée.

Saler, poivrer et laisser cuire doucement 40 minutes en remuant régulièrement pour éviter que les légumes ne tachent.

Mixer au robot plongeur et passer à la passoire fine. Réserver au chaud.

Préparer les mouillettes de pain de campagne. Faire toaster les tranches de pain de campagne et les couper en fines lamelles.

Préparer les copeaux de foie gras de canard avec un économiseur (avec la lame en façade). Les mettre à durcir une dizaine de minutes au congélateur. Tenir au frais.

Dressage

Mettre la soupe dans un bol. Disposer sur le dessus quelques copeaux de foie gras, puis un filet d'huile de noisette. Tour de moulin à poivre et fleur de sel. Servir à part les mouillettes tièdes.

Bien-être Thalazur

La crème peut être remplacée soit par du lait, soit par un bouillon de légumes. Le foie gras peut être remplacé par des tranches de magret de canard fumé.