

Croustillant de cèpes au coeur de foie gras



Préparation pour 4 personnes

Rouleau de cèpes et foie gras :

800g de cèpes

300g de foie gras

40g d'échalotes

50cl de porto

1 L de fond de veau

Sauce Porto coings :

200g de coings

20g d'échalotes

50 cl porto

1 L fond de veau

1 cuillère de miel

Mousseline cerfeuil tubéreux :

500g de cerfeuil tubéreux

50cl de crème

25cl de lait

Panure :

6 œufs

Farine

500g chapelure

Pomme paillason :

300g de pomme de terre

50g de beurre

Garniture :

2 coings

12 belles châtaignes

Recette réalisée à l'occasion du salon de la gastronomie du coteau, l'équipe du Petit Prince avec les chefs cuisiniers Guillaume et Jean Pierre sur le podium d'helloresto.

Laver et tailler les cèpes en cubes, les faire réduire une 1ère fois au beurre puis les égoutter.

Suer les échalotes, déglacer au porto (réduction de moitié) et mouiller au fond de veau, laisser réduire à nouveau et incorporer les cèpes puis réduire presque à sec.

Débarrasser et réserver au frais. Faire fondre les coings et l'échalote au miel, déglacer au porto et réduire de 2/3, ajouter le fond de veau et laisser réduire de nouveau, monter au beurre assaisonner.

Détailler un coing en quartier et les faire cuire au miel doucement pendant une dizaine de minutes.

Disposer les cèpes à plat sur un papier film et déposer un morceau de foie gras au centre et refermer le film pour obtenir un boudin bien régulier.

Dans une petite poêle d'environ 12cm de diamètre, faire fondre du beurre et ajouter les pommes de terre râpées juste assaisonner sel, poivre, bien colorer, puis retourner et laisser cuire.

Paner les rouleaux de cèpes à l'anglaise une 1ère fois avec farine, œufs, chapelure, puis une 2ème fois avec œufs et chapelure, puis les frire à 170°C environ. Avant de dresser faire réchauffer le tout à 140°C puis glacer les châtaignes au jus de viande.

Dresser selon votre imagination.