

Cassolettes de cèpes et boudins blancs sauce foie gras

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 boudins blancs aux morilles (j'ai mis des truffés)

300 g de cèpes coupés

20 g d'échalotes

1 sachet de sauce foie gras ou voir plus bas :

10 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce foie gras :

1 échalote

10 cl de vin blanc moelleux

20 cl de crème liquide

90 g de foie gras de canard mi-cuit

Sel et poivre du moulin

Préparation de la sauce :

Faire fondre l'échalote hachée dans un peu de beurre puis ajouter le vin blanc moelleux. Réduire des 2/3 et mettre la crème. Faire épaissir. Ajouter alors le foie gras en morceaux et mixer finement. Assaisonner et réchauffer doucement.

Dans une poêle faire fondre les 20 d'échalote ciselée dans le beurre sans coloration et y faire revenir les cèpes à feu vif pour qu'ils rendent leur eau en mélangeant de temps en temps.

Couper les boudins blancs en rondelles épaisses.. Déposer 6 rondelles de boudin blanc en rosace dans chaque cassolette, saler et poivrer, napper de sauce foie gras et répartir les cèpes. Cuire 15 mn à four préchauffé à 180° (adapter suivant le four) et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>