

## Mousseline de volaille aux morilles et sa sauce foie gras

Les ingrédients pour 3 personnes :

Pour la mousseline :

300g d'escalopes de poulet

20 cl de crème liquide

2 oeufs

30 g de morilles déshydratées

muscade, sel et poivre

Pour la sauce foie gras :

1 échalote

10 cl de vin blanc moelleux

15 cl de crème liquide

90 g de foie gras de canard mi-cuit

Mixer les escalopes de poulet très finement puis ajouter les oeufs .

Mixer à nouveau. Mettre les 20 cl de crème, sel, poivre et un peu de muscade. Mixer pour obtenir une préparation homogène.

Réhydrater les morilles comme indiqué sur le paquet et les faire étuver dans un peu de beurre une dizaine de minutes . En réserver au chaud les 2/3 et mettre le tiers restant dans la mousseline de volaille. Donner quelques impulsions au mixer pour garder des morceaux de morilles.

Beurrer des ramequins et répartir le mélange.

Cuire à four 160° et au B.M. pendant 20 mn environ.

Pendant ce temps 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.

Démouler les mousselines sur les assiettes, entourer de sauce et décorer avec les morilles restantes réchauffées.

En fait cette recette peut être faite avec les champignons que l'on veut : champignons de Paris, girolles ou cèpes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>