

Velouté de topinambours aux cèpes et foie gras

Les ingrédients pour 6 personnes :

600g de topinambours

6 petits cèpes à l'huile (j'ai pris de cèpes surgelés que j'ai mis en quantité suffisante mais plus que 6)

Ciboulette

6 escalopes de foie gras

3 jaunes d'oeufs (je ne les ai pas mis)

50 cl de lait

25 cl de crème fraîche

Sel et poivre

Eplucher les topinambours et les plonger 5 mn dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les cuire 20 mn environ dans le lait frémissant. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Passer cette soupe au moulin à légumes grille fine (j'ai utilisé le mixer plongeant) et remettre dans la casserole, saler et poivrer.

Battre les jaunes avec la crème et en remuant, verser dans la casserole et chauffer sans faire bouillir. Garder au chaud.

Faire revenir les cèpes émincés dans une poêle antiadhésive sur feu vif. Assaisonner et réserver.

Dans la poêle sur feu vif saisir les escalopes de foie gras, les assaisonner.

Mettre le velouté dans les assiettes et répartir les cèpes et les escalopes de foie gras. Parsemer de ciboulette ciselée.

Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>