

CAPPUCCINO DE CHATAIGNES FOIE GRAS ET STJACQUES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 15 minutes
- **Temps de cuisson** : 25 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de marrons sous vide
- 30 g de foie gras
- 20 g d'échalotes
- 40 g de champignons de Paris
- 5 cl d'Armagnac à flamber
- ½ l de bouillon de volaille
- 30 cl de crème fraîche
- 30 cl de lait
- ½ gousse d'ail
- Thym
- Laurier
- 8 noix de St Jacques

Pour la chantilly au foie gras

- 1 bloc de foie gras de 150 g
- Sel, poivre
- 1 pincée de paprika
- 20 cl de crème fleurette

Etapes de préparation

1. Emincer les échalotes et les champignons. Les faire suer dans la casserole, avec 30 g de foie gras. Ajouter l'armagnac et flamber le tout.
2. Incorporer ensuite le bouillon de volaille, l'ail épluché, le thym, le laurier et les marrons. Porter à ébullition et laissez cuire sur feu doux pendant 20 min.
3. Ajouter la crème liquide et le lait. Porter à ébullition.
4. Passer au mixeur puis à la passoire.
5. Poêler les St Jacques dans une poêle, 2 min de chaque côté, saler, poivrer.
6. Coupez le bloc de foie gras en petit morceaux.
7. Mettre la crème fleurette dans la casserole avec les morceaux de foie gras et le paprika.
8. Laisser fondre le foie gras à feu doux, tout en remuant le mélange à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Lorsque vous obtenez un mélange bien homogène, retirer du feu et laisser refroidir.
10. Passez votre préparation au chinois pour retirer les éventuels grumeaux.
11. Lorsque votre préparation est bien froide, introduisez-la dans votre siphon.
12. Ajouter votre cartouche de gaz et secouer 2 à 3 fois. Laisser au frigo la tête en bas pendant 1 heure environ.
13. Dresser le velouté dans une tasse transparente, ajouter 2 St Jacques, puis la chantilly au foie gras.

