Soupes chaudes

Bouillon surprise de champignons et foie gras

30 min	15 min	15 min	0	518
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pleurotes

1. Laver les champignons et les détailler en gros morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
2. Éplucher l'ail et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Laver et effeuiller le persil puis le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle.
5. Ajouter les pleurotes, l'ail, le persil, le sel et le poivre.
6. Cuire 5 minutes sur feu moyen en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Les champignons doivent avoir rendu leur eau de végétation.
8. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation du foie gras

1. Découper le foie gras en petits dés réguliers à l'aide d'un couteau éminceur.

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 150 g **Pleurote(s)**
- 50 g **Foie gras cru**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.25 botte(s) **Persil plat**
- 10 g **Beurre**
- 1 pincée(s) **Sel**
- 1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le bouillon

- 1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
- 30 cl **Eau**

Ingrédients pour la croûte

- 0.5 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 c. à soupe **Eau**

2. Débarrasser dans un bol et réserver.

Étape 3

Préparation du bouillon

1. Porter une casserole d'eau à ébullition puis mettre le bouillon de volaille.
2. Cuire jusqu'à ce que le bouillon soit bien dissout et réserver au chaud jusqu'au dressage.

Étape 4

Préparation de la dorure

1. Séparer le blanc du jaune d’œuf.
2. Battre le jaune avec l'eau dans un bol à l'aide d'une fourchette.

Étape 5

Préparation du bouillon surprise

1. Répartir les pleurotes dans des bols puis parsemer de dés de foies gras.
2. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.
3. Découper des cercles de pâte feuilletée légèrement plus grands que le diamètre des bols.
4. Couvrir chaque bol d'un cercle de pâte appuyer sur les bords pour faire adhérer la pâte.
5. Badigeonner délicatement la pâte de dorure à l'aide d'un pinceau.
6. Enfourner pendant 15 minutes.
7. La pâte doit avoir gonflé et être bien dorée.

Étape 6

Dressage

1. Sortir du four et servir sans attendre.