

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.