

MILLESIMES 62

«Crème de châtaigne à la truffe noire, foie gras de canard» Chef David DITTE

SYNTHESE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 personnes)

- 500 g de châtaignes
- ½ l bouillon de légumes
- ⅓ l lait
- ⅓ l crème liquide
- 50 g cèleri branche
- 50 g oignons blanc
- 50 g poireaux
- 50 g truffe noire
- 25 g beurre
- 4 escalopes de foie gras de canard frais
- sel – poivre



PREPARATION

Tailler les légumes en paysanne, les faire suer au beurre, mouiller avec le bouillon de légumes, le lait et la crème.

Porter à ébullition rajouter les châtaignes, cuire à feu doux 20 minutes.

Mixer, rectifier l'assaisonnement.

Couper la truffe en fine lamelles, dans une poêle bien chaude faire cuire les escalopes de foie gras 1 minute sur chaque face assaisonner sel et poivre.

Pour le dressage verser la crème de châtaigne dans les assiettes, poser l'escalope de foie gras disposer les lamelles de truffe.

ACCORD MET & VIN

Nous vous proposons d'accompagner ce plat avec un Vin Blanc, Palette aoc Grand Cru, Château Simone, 2007