



PROFESSIONNEL

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, FOIE GRAS POÊLÉ



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ,
CHEF CUISINIER EXÉCUTIF À LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®



Velouté de châtaignes, foie gras poêlé

Recette élaborée par Sébastien Faré

Pour 8 personnes

TUILES DE BAGUETTE AU SÉSAME

1 baguette au sésame

Congeler une baguette au sésame. La détailler en fine tranche. Mettre les tuiles de pain dans une gouttière et les mettre au four à 150°C pendant environ 5 minutes.

VELOUTÉ DE CHATAIGNES

500 g de châtaignes épluchées
10 g d'huile
50 g d'échalotes émincées
50 g de poitrine fumée
10 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
10 g de sucre
400 g de lait
400 g de **Crème Perfection Elle & Vire Professionnel®**
Sel et poivre

Emincer finement l'échalote. Dans une casserole bien chaude on ajoute l'huile, on verse les châtaignes et on les fait bien colorer. Ajouter les échalotes et les lardons et faire suer l'ensemble. Ajouter une pointe de beurre, du sel et du sucre pour faire colorer. Ajouter le lait et la crème et cuire 15 minutes à feu doux. Verser le tout dans un blender et mixer. Détendre avec du lait si nécessaire.

GARNITURE

1 bloc de foie gras
50 g de lardons
100 g de châtaignes épluchées
50 g de tuiles de baguette au sésame
25 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
5 g de sucre
QS d'eau
¼ de botte de cerfeuil
Fleur de sel
Poivre du moulin

Faire sauter les lardons. Dans une poêle bien chaude, mettre un peu d'huile, verser les châtaignes et les faire colorer. Ajouter une noix de beurre, du sucre et faire caraméliser. Déglacer avec un peu d'eau et cuire à couvert 5 minutes. Tailler le foie gras en dés et les faire sauter dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Assaisonner.

DRESSAGE

Dresser la garniture dans l'assiette. Verser le velouté de châtaignes.



la maison de l'Excellence®

