

Terrine de foie gras aux champignons sauvages

(pour les experts en cuisine ou les aventuriers!)

Pour un petit moule à cake :

45 g de champignons séchés composé de bolets mélangés, matsutakés, chanterelles en tube et champignons crabe.

100 g + 50 g = 150 g de foie gras cuit.

200 ml de crème 15%

100 ml de crème 35 %

2 cuillerée à soupe de livèche écossaise

2 échalotes

sel et poivre

1 sachet de gélatine Knox de 7g

30 g de noisettes grillées grossièrement concassées (les griller à sec 5 minutes dans une poêle ou 10 minutes au four)

Mettre la crème 35 % et un saladier au frais (si possible au congélateur sinon au frigo : c'est pour monter la crème en chantilly bien ferme) 5 minutes environ.

Couper 100 g de foie gras en fine Tranches.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux pendant 20 minutes le mélange de champignons, la crème à 15 % (conserver l' équivalent de 2 cuillerées à soupe) et la livèche écossaise. Salez et poivrez au goût. Hors du feu ajouter un demi sachet de gélatine et remuer avec un fouet pendant 2 minutes. Réservez.

A l'aide d'une fourchette écraser le reste du foie gras (50 g) pour le réduire en pommade.

Montez la crème 35 % au fouet électrique en chantilly : lorsqu' elle commence à prendre, incorporez délicatement la pommade de foie Gras et recommencer à fouetter jusqu' a obtenir une consistance bien ferme. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de crème liquide et y faire fondre ¼ du sachet de gélatine. L' incorporer délicatement à la chantilly de foie gras.

Montage de la terrine:

Au fond répartir les noisettes grillées et concassés, mettre une couche de champignon à la crème, des tranches de foie gras , la chantilly au foie gras , des tranches de foie gras et finir par le reste de la préparation au champignon .

Réservez au frais minimum 12 heures.

Démouler et laissez la terrine 1 heure à température ambiante avant de servir avec des morceaux de baguettes bien chaudes et une salade d'épinards.