

Cassolettes de boudin blanc sauce au foie gras et aux cèpes

Pour 4 personnes - Ingrédients :

4 boudins blancs - 100 g de cèpes déshydratés - 50 g de foie gras - 2 échalotes - 20 g de beurre - 20 cl de crème fleurette - sel - poivre du moulin

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C - Épluchez et émincez les échalotes - choisissez 12 belles lamelles de cèpes et faites les gonfler dans l'eau - Mixez le reste des cèpes déshydratés pour obtenir une poudre pas trop fine - Dans une casserole faites revenir sur feu doux les échalotes avec le beurre, puis ajoutez la poudre cèpes et le foie gras coupés en petits morceaux. - Laissez fondre doucement.

Ajoutez la crème fleurette et mélangez délicatement - Remuez pour que les ingrédients se mélangent bien - Éteignez le feu et laissez infuser (rectifiez l'assaisonnement si besoin) - Découpez les boudins blancs en rondelles de 1 cm d'épaisseur et disposez les en rosace dans quatre cassolettes ou petits plats allant au four - Salez, poivrez et nappez avec la sauce au foie gras et cèpes - posez les lamelles de cèpes préalablement réhydratées -

Enfournez pendant une dizaine de minutes et servez immédiatement.