

Cassolette de boudin blanc sauce au foie gras et aux cèpes

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – cuisson : 10 mn

Ingrédients : 4 boudins blancs – 100 g de cèpes déshydratés – 50 g de foie gras cuit – 20 g de beurre – 20 cl de crème fleurette – Sel, poivre du moulin.

Préchauffez le four à 180° C (th. 6)

Epluchez 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 de cèpes et le foie gras coupé en petits morceaux.

Laissez fondre doucement

Ajoutez la crème fleurette et mélangez délicatement

Remuez pour que tous les ingrédients se mélangent bien

Eteignez 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 aux cèpes

Enfournez pendant une dizaine de minutes et servez immédiatement.