

« Inspiration d'automne »

Pour 4 personnes

- Velouté de potimarron, foie gras poêlé et brunoise de cèpes

Un potimarron, 1 litre de lait, oignons, lard, 1 litre de crème liquide, sel et poivre.

Eplucher le potimarron et couper le. Dans une cocotte, mettre les dès de potimarron et verser du lait à hauteur. Laisser cuire une bonne demi heure à feu moyen.

Pendant ce temps, nettoyer et découper les cèpes. Faites les revenir avec le lard et les oignons.

Dès que le potimarron est cuit, mixer le tout. Assaisonner et remettre dans la cocotte en ajoutant la crème. Placer au coin du feu pour que le velouté soit chaud lors du dressage. Couper une belle tranche de foie gras. Poêlé sans ajouter de matière grasse.

Pour le dressage : placer les champignons dans une assiette creuse, ajouter le velouté à hauteur et mettre la tranche de foie gras sur le dessus.

- Croustillant d'amanite des césars et andouille du Val d'Ajol.

1 andouille du Val d'Ajol, feuille de brick, amanites de césars, sel et poivre.

Nettoyer et éplucher les amanites. Couper les en dès.

Couper en dès l'andouille et poêler le tout. Laisser refroidir avant de faire le croustillant.

Prendre une feuille de brick et couper la en 2. Placer la garniture et refermer.

Enfourner pendant quelques minutes.

- Sablé au parmesan et fricassée de retour de cueillette.

Pâte sablée au parmesan, champignons, oignons, beurre, huile d'olive, sel et poivre.

Réaliser votre pâte au parmesan : mélanger le beurre, et le parmesan pour obtenir une belle pâte.

Rouler la pâte et faites des petits cercles. Mettre au four pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, nettoyer plusieurs fois vos champignons. Découper les et faites les revenir dans une poêle avec les oignons.

Assaisonner.

Pour le dressage : placer votre sablé au centre et recouvrir par les champignons.

Recette proposée par :

Charles VINCENT

Le Chamagnon

236 Rue Claude Gellée

88130 CHAMAGNE

03/29/38/14/74