

Crème de chou-fleur, pépites de foie gras, crostini de rillettes de canard minute et huile aux herbes fraîches |

Recette pour 4 personnes

Description

Une entrée simple et réconfortante pour affronter le froid.

Ingrédients

Crème de chou-fleur

- 150 Gr Poireau
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 400 Gr Chou-fleur
- 150 Gr Pommes de terre yukon gold
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 80 Gr Pépite de foie gras

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

La rilette et les croûtons

- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 0.50 Unité(s) Baguette
- 50 Gr Gras de canard
- 2 Branche(s) Thym

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Huile d'herbes

- 4 Branche(s) Persil
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Estragon
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 60 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Épluchez le poireau et coupez le blanc en tronçon, passez-le sous l'eau froide pour enlever la terre s'il y a lieu. Réalisez le bouillon de poulet. Coupez les têtes de chou-fleur, passez-les sous l'eau pour les nettoyer. Épluchez et hachez l'ail. Épluchez et coupez en cubes les pommes de terre. Effilochez le canard. Ciselez la ciboulette finement et hachez le thym (enlevez les feuilles de thym de la branche centrale, car elle a une texture désagréable).

Hachez grossièrement la ciboulette, le persil et l'estragon (pour l'huile).

Rillettes de canard et croûtons

Dans une poêle, faites fondre le gras de canard, ajoutez le canard et le thym, cuire 2 minutes. Mettez le tout sur une plaque recouverte de film alimentaire et mettez au frigo.

Pour les croûtons, coupez 4 tranches de pain en biseau et faites-les griller au four.

Crème de chou-fleur

Chou-Fleur

Dans une casserole avec du beurre, faites revenir les blancs de poireau et l'ail. Salez et poivrez. Ajoutez le chou-fleur, les pommes de terre et le bouillon de poulet. Portez le tout à ébullition et laissez mijoter 20-25 minutes par la suite. Sortez du feu et passez au mélangeur pour rendre l'ensemble lisse et crémeux. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Foie Gras

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites saisir vos morceaux de foie gras, apportez leurs une belle coloration, cela suffira à leur temps de cuisson

Huile d'herbes

Dans un blender, mettez vos herbes grossièrement hachées, ajoutez l'huile d'olive, une gousse d'ail, faites tourner. Passez l'ensemble dans un chinois étamine. Récupérez votre huile d'herbes.

Dressage

Étalez la rilette sur les croûtons. Dans une assiette bol, mettez 2 louches de crème de chou-fleur, posez le croûton de rilette sur le bord de l'assiette. Finalisez avec votre l'huile d'herbes fraîches.

Bon appétit!