

Crème de panais, foie gras poêlée, ciboulette fraîche |

Recette pour 4 personnes

Description

Soupe de panais onctueuse agrémentée d'une escalope de foie gras poêlée.

Ingrédients

Pour la crème de panais

- 500 Gr Panais
- 150 Gr Oignon blanc
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 2 Branche(s) Thym
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 6 Branche(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour le foie gras

- 2 Unité(s) Escalope de foie gras

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Préparation

Ciselez les oignons (en petits morceaux). Écrasez la gousse d'ail. Épluchez et taillez les panais grossièrement. Ciselez la ciboulette.

Pour la crème de panais

Faites suer les oignons. Salez. Ajoutez la gousse d'ail écrasée et les branches de thym. Ajoutez les panais, laissez cuire 2 minutes. Mouillez avec le bouillon de poulet. Laissez cuire 30 minutes à petit bouillon. Quand le panais est cuit, ajoutez la crème, retirez les branches de thym et mixez au blender ou au mixeur à main. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

Pour le foie gras

Dans une poêle bien chaude, colorez les escalopes encore quasiment surgelées de chaque côté. Réservez-les sur un papier parchemin. Cuisez-les 3 minutes au four à 425°F. Assaisonnez de fleur de sel et poivre du moulin. Coupez les escalopes de foie gras en 6 morceaux.

Dressage

Versez un peu de crème de panais dans une assiette creuse. Déposez 3 morceaux d'escalope de foie gras harmonieusement et parsemez de ciboulette fraîche.

Bon appétit!