

Liste de courses détachable
Quantités pour 6 personne(s)

Recette de Tarte fine de châtaignes, foie gras poêlé et salade de mâche

Epicerie

Châtaigne(s) cuite(s) : 250 g
Bouillon de volaille : 20 cl
Huile d'olive : 11 cl
Fleur de sel : 6 pincée(s)
Vinaigre balsamique : 5 cl
Baie(s) rose(s) : 3 g

Crèmerie hors fromage

Beurre doux : 30 g

Herbes aromatiques

Cerfeuil : 3 branche(s)

Légumes

Echalote(s) : 1 pièce(s)
Girolle(s) : 200 g
Feuille(s) de mâche : 200 g

Surgelés

Tranche(s) de foie gras de canard : 6 pièce(s)

Traiteur

Rouleau(x) de pâte feuilletée : 2 pièce(s)



Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients
quantités pour 6 personne(s)

Rouleau(x) de pâte feuilletée : 2 pièce(s)
Châtaigne(s) cuite(s) : 250 g
Echalote(s) : 1 pièce(s)
Beurre doux : 30 g
Bouillon de volaille : 20 cl
Tranche(s) de foie gras de canard : 6 pièce(s)
Girolle(s) : 200 g
Huile d'olive : 3 cl
Cerfeuil : 3 branche(s)
Sel fin : 6 pincée(s)
Moulin à poivre : 6 tour(s)
Fleur de sel : 6 pincée(s)

Pour le dressage

Huile d'olive : 8 cl
Vinaigre balsamique : 5 cl
Baie(s) rose(s) : 3 g
Sel fin : 6 pincée(s)
Moulin à poivre : 6 tour(s)
Feuille(s) de mâche : 200 g



Le + du Chef

Vous pouvez réaliser ces tartelettes 1 h à l'avance et les réchauffer 5 min au four à 180 °C, mais le foie gras reste meilleur cuit au dernier moment.

Recette de Tarte fine de châtaignes, foie gras poêlé et salade de mâche

Une tartelette à déguster en entrée, réalisée sur un fin disque de pâte feuilletée garni de purée de châtaignes et de petites girolles, le tout surmonté d'une escalope de foie gras poêlée.

PRÉPARATION : 30mn

CUISSON : 20mn

REPOS : 0mn

Description de la recette

Pour les fonds de tartelette

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Disposer individuellement les pâtes feuilletées bien à plat entre 2 plaques de cuisson et 2 feuilles de papier sulfurisé. Les enfourner pendant environ 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
Les laisser ensuite refroidir, puis découper 6 cercles de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Pour la garniture

Éplucher et ciseler l'échalote. Couper les pieds des girolles et les nettoyer soigneusement, puis bien les sécher. Laver et effeuiller le cerfeuil.

Dans une casserole, mettre le beurre à fondre et ajouter les échalotes. Les cuire pendant 1 min, puis ajouter les châtaignes. Verser ensuite le bouillon de volaille, puis porter à ébullition et laisser cuire à frémissements pendant 15 min. Mixer les châtaignes avec le bouillon pour obtenir une purée fines. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Dans une poêle bien chaude, verser un filet d'huile d'olive puis faire sauter les girolles avec une pincée de sel fin. Cuire à feu vif jusqu'à ce que les champignons aient réabsorbé toute leur eau. Ajouter alors une noix de beurre pour bien les doré, puis les assaisonner de poivre et les réserver.

A dernier moment, cuire les escalopes de foie gras dans une poêle très chaude pendant 1 min sur chaque face. Les réserver ensuite sur une feuille de papier absorbant et les assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Pour le dressage

Réaliser la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, les baies roses et l'huile d'olive. Assaisonner le tout de sel et de poivre.

Sur chaque fond de tarte feuilletée, étaler une belle cuillerée de purée de châtaignes, puis ajouter quelques girolles et une escalope de foie gras. Décorer enfin de feuilles de cerfeuil.
Servir aussitôt avec la salade de mâche assaisonnée de vinaigrette.