

RECETTE CHIC POUR L'HIVER Velouté aux Cèpes, Chaource et Foie gras



Vous trouverez en pièce jointe le Communiqué de Presse et la recette.
Nous tenons à votre disposition les photos en haute définition et restons à votre écoute.

Cordialement.
Sabine Verley

Contact Presse :
Sabine Verley
Marketing gastronomique & Relations Presse
Tel: 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37
svmarketing.eurl@gmail.com

Retrouver d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr

Velouté de Cèpes, Chaource et Foie gras

Ingrédients pour 4 personnes :

- Foie gras 200 g
- Chaource 200 g
- Cèpes 500 g
- Beurre 75 g
- Crème 20 cl
- Oignons 2
- Châtaigne 300 g
- Pain de mie 2 tranches
- Fond blanc 50 cl
- Huile de tournesol 30 cl
- Sel et poivre



Recette facile

Préparation 1heure

Cuisson 35 minutes

1. Tailler le foie gras, le Chaource et le pain de mie en dés, tailler grossièrement les oignons et les cèpes.
2. Revenir dans du beurre les oignons, puis ajouter les châtaignes, les cèpes et laisser cuire 5min. Ajouter le fond blanc jusqu'à recouvrement et cuire 30min.
3. Chauffer l'huile et y ajouter les croutons, une fois les croutons dorés les retirer de l'huile.
4. Mixer les cèpes et ajouter la crème, passer et rectifier l'assaisonnement. Réduire si la soupe n'est pas assez épaisse.
5. Dresser et ajouter les dés de foie gras et de chaource et les croutons au dernier moment.

Conseils

Si vous n'avez pas de cèpes vous pouvez les remplacer par des champignons de Paris.

Vous pouvez trouver des châtaignes surgelées ou en bocal.

Vous pouvez utiliser du fond blanc en poudre ou en pâte si vous n'avez pas de carcasses

Contact Presse :
Sabine Verley

Marketing gastronomique & Relations Presse

Tel: 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37

svmarketing.eurl@gmail.com

Retrouver d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr