



4 PERSONNES

 Préparation: 1 heure

 Cuisson: 35 min

INGREDIENTS

- 200g Chaource AOP
- 200g foie gras
- 500g cèpes
(ou champignons de Paris)
- 75g beurre
- 20 cL crème
- 2 oignons
- 300g châtaignes fraîches
(ou surgelées, en bocal)
- 2 tranches pain de mie
- 50 cL fond blanc maison
(ou en poudre, en pâte)
- 30 cL huile de tournesol
- sel, poivre

CONSEILS

- Préparer le fond blanc en plus grande quantité et le conserver 3 mois au congélateur, dans des bacs à glaçons ou des boîtes de congélation.
- Filtrer l'huile pour pouvoir la réutiliser.

Soupe aux cèpes, Chaource AOP et foie gras

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 5 min. Ajouter le fond blanc jusqu'à recouvrement et cuire 30 min.
3. Chauffer l'huile et y ajouter les croustons, une fois les croustons 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 croustons au dernier moment.