



Crème d'artichauts, noisettes et foie gras

Pour 6 personnes:

Préparation: 30 mn

Cuisson: 1h

- 500g de fond d'artichauts (ici des surgelées de chez Picard)
- QS bouillon de poule
- 25 cl de crème
- 25 g de beurre
- 100g de foie gras au torchon
- 6 CS d'huile de noisette
- 3 CS de noisettes décortiquées

- **Préparer la crème d'artichauts*:**

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Lorsqu'il devient mousseux, ajouter les artichauts. Faire revenir sur feu moyen/vif pour leur donner une jolie coloration et les "caraméliser". Couvrir de bouillon de poule. Laisser cuire à frémissement pendant 45 mn en rajoutant du bouillon si nécessaire pour éviter que les fonds attachent. Au bout de 45 mn, ajouter la crème liquide et continuer la cuisson à frémissement pendant un bon quart d'heure.

A l'aide d'un mixer plongeant ou d'un blender, mixer la crème pour obtenir une texture bien lisse. Ajouter de la crème si nécessaire pour obtenir la consistance voulue. Filtrer la crème au travers d'un chinois*. Réserver.

- **Finition:**

Dans un poêle à sec, torréfier les noisettes quelques instants*. Les piler grossièrement pour obtenir de gros morceaux.

Faire réchauffer si nécessaire quelques minutes à feu doux la crème d'artichauts et rectifier l'assaisonnement. A l'aide d'un économe, prélever des morceaux de foie gras.

Dans chaque assiette, mettre un peu de crème d'artichauts. Parsemer au centre avec des éclats de noisettes torréfiées. Compléter avec quelques gouttes d'huile de noisette et des copeaux de foie gras. Décorer avec une feuille de coriandre et servir aussitôt.