

Lasagnes de foie gras poêlé aux morilles

Les ingrédients pour 4 personnes :

50 g de morilles séchées
20 g de beurre
25 cl de crème liquide
600 g de foie gras cru de canard
40 g de farine
6 feuilles de lasagnes fraîches
Sel et poivre du moulin
Persil pour la décoration

Faire tremper les morilles dans un petit saladier d'eau chaude pendant 30 mn. Les égoutter en gardant l'eau de trempage et les rincer. Filtrer l'eau de trempage en mettant un papier absorbant dans une passoire étamine et la conserver. Faire revenir les morilles dans une poêle avec le beurre pendant 2 mn à feu vif et les assaisonner. Ajouter de l'eau de trempage filtrée et porter à ébullition puis ajouter le crème fraîche. Laisser mijoter sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse. Couper le foie gras en escalopes d'1/2 cm d'épaisseur. Fariner les escalopes (je ne le fais jamais). Porter de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole et y mettre les feuilles de lasagnes à cuire 2 à 3 mn. Poêler les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, les assaisonner et les égoutter sur un papier absorbant.. Une fois les feuilles de lasagnes cuites les égoutter et les couper en 2. Disposer harmonieusement 3 demi-feuilles de lasagnes sur les assiettes en intercalant des escalopes de foie gras. Napper de sauce aux morilles et décorer avec un brin de persil plat. Servir sans attendre.

Je vous rappelle qu'il faut acheter du foie gras cru dont la date d'emballage est la plus récente possible, ainsi il rendra moins de gras à la cuisson.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>