

## SPARASSIS A LA CREME ET AU FOIE GRAS

600 g de sparassis

20 cl de crème liquide

20 g de beurre

1 échalote cuise de dinde (allongée)

200 g de fois gras en terrine

Fines herbes

Sel, poivre

Gros sel

Préparez vos ingrédients. Et faites bouillir de l'eau avec une poignée de gros sel.

Enlevez les sommités du sparassis afin de pouvoir extraire les épines notamment.

Plongez les bouquets de sparassis dans de l'eau bouillante pendant 20 secondes.

Puis à l'aide d'une écumoire, plongez-les dans un saladier d'eau froide additionnée de glaçons.

Comme pour les autres champignons, vous verrez les impuretés remonter en surface.

Egouttez les en le pressant bien entre les mains puis faites le égoutter (il faut extraire le maximum d'eau)

Faire fondre le beurre dans une poêle

Ajoutez les bouquets de sparassis, salez et poivrez. Faites rissoler. Eplucher l'échalote, émincez la et ajoutez-là.

Dès que le champignon prend couleur, ajouter la crème.

Faites cuire quelques minutes et réservez hors du feu, afin que le champignons s'imprègne de la crème.

Détaillez finement les herbes.

Remettez la poêle sur feu doux et ajoutez y les herbes. Laissez cuire à peine 2 mn en remuant doucement.

Dans vos assiettes de service, dressez le sparassis au centre.

Entourez le d'une cuillère de crème.

coupez 2 fines tranches de foie gras.

Posez ces tranches sur le sparassis et décorez d'une branche de persil plat.

Servez immédiatement pour ne pas que le fois gras fonde sur le champignon.

Surtout il faut bien essorer le sparassis car s'il vous en reste et que vous voulez le conserver, l'eau va fermenter et le champignon ne sera plus bon à être consommé.

N'hésitez donc pas à essorer, il ne craint rien, il est très élastique.

Laissez le sparassis de côté une fois que vous ajoutez la crème, comme cela il regonfle avec elle et est encore plus savoureux. Vous verrez que dans l'eau chaude comme dans l'eau froide, les épines remontent ce qui vous permet d'avoir un champignon parfaitement nettoyé.