

Etoiles croustillantes aux champignons et foie gras



Ingrédients:

500 g de champignons de Paris

1 pâte feuilletée

20 g de beurre

10 cl de crème liquide

Sel poivre

Un peu de foie gras cru

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cas de vinaigre de xérès, (j'ai mis du vinaigre cépage chardonnay)

Faire revenir l'échalote et l'ail hachés dans une poêle à légère coloration, ajoutez les champignons coupés menus, ne pas mixer ça risque de faire une purée, assaisonnez-les et ajoutez le vinaigre, puis la crème, laissez cuire 5 mn

Coupez la pâte feuilletée en étoile la mettre dans des empreintes, remplir de champignons et ajoutez un dès de foie gras

Cuire dans un four préchauffé à 180 ° pendant 18 mn