

# CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS AU FOIE GRAS IGP DU PÉRIGORD

Recette par **Interprofession des Vins de Bergerac et Duras**

Ce cappuccino de champignons au foie gras IGP du Périgord fera une excellente entrée chic et savoureuse.

Difficulté : **Facile** Coût : **Budget moyen** Temps de préparation : **30 min**  
Temps de cuisson : **20 min**

**Ingrédients** 4 personnes

## Pour la crème aux champignons :

400 g de champignons de Paris  
2 échalotes  
50 g de foie gras IGP du Périgord  
40 cl de bouillon de poule  
5 cl de crème liquide  
40 g de beurre  
2 brins de persil  
Sel ou sel fin  
Poivre

## Pour la mousse au foie gras :

40 cl de crème liquide  
200 g de foie gras IGP du Périgord  
Sel ou sel fin  
Poivre

## Matériel

Casserole  
Mixeur plongeant  
Planche à découper

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

La mousse au foie gras : Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide et le foie gras IGP du Périgord, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

### ÉTAPE 2 :

Salez et poivrez puis réservez au frais.

### ÉTAPE 3 :

La crème aux champignons : Épluchez et émincez l'échalote.

### ÉTAPE 4 :

Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.



#### ÉTAPE 5 :

Faites revenir les échalotes dans une casserole avec le beurre pendant 1 minute.  
Ajoutez les lamelles de champignons, mélangez et faites-les revenir 2 minutes.

#### ÉTAPE 6 :

Ajoutez le bouillon de volailles. Poivrez et laissez mijoter 15 minutes.

#### ÉTAPE 7 :

Hors du feu, mixez le velouté à l'aide d'un mixer plongeur puis ajoutez la crème et le foie gras (réservez quelques lamelles de foie gras pour la présentation).

#### ÉTAPE 8 :

Mixez de nouveau pour faire mousser.

#### ÉTAPE 9 :

Sortez la crème au foie gras du frigo et fouettez-la à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une belle mousse onctueuse.

#### ÉTAPE 10 :

Versez la crème aux champignons dans des tasses de service et déposez la mousse au foie gras par-dessus.  
Décorez avec des copeaux de foie gras et quelques feuilles de persil.  
Dégustez.