

Soupe de chou-fleur, estragon, vinaigrette foie gras poêlé et raisin, lait moussé à l'amande |

Recette pour 4 personnes

Description

Une soupe de chou-fleur bien veloutée avec une garniture au foie gras. Le tout rafraîchit avec des raisins frais et de l'estragon.

L'astuce du chef

Lorsque vous taillez du foie gras, il est toujours préférable de le garder bien froid et de le couper à l'aide d'une lame trempée dans l'eau chaude.

Ingrédients

Soupe

- 500 Gr Chou-fleur
- 250 Ml Lait
- 500 Ml Eau
- 100 Ml Lait

- Sel et poivre

Vinaigrette

- 60 Gr Foie gras
- 20 Unité(s) Raisin rouge
- 2 Branche(s) Estragon
- 25 Ml Vinaigre de xérès maille

- Sel et poivre

Lait moussé

- 300 Ml Lait
- 50 Gr Amandes effilées

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise-en-place

Épluchez et détaillez le chou-fleur en gros bouquets.

Coupez le foie gras en cubes de 1cm x 1cm.

Coupez vos grains de raisins en deux, sur la hauteur.

Effeuillez les branches d'estragon, émincez grossièrement les feuilles.

Soupe

Dans une casserole, plongez les bouquets de chou-fleur avec l'eau et le lait, Portez le tout à ébullition, puis baissez votre feu et laissez frémir.

Avec la pointe d'un couteau assurez-vous que le chou-fleur est bien tendre.

Ensuite, mixez au robot uniquement les bouquets. Si la soupe vous paraît trop épaisse, ajustez la consistance avec le reste du lait au besoin.

Vinaigrette

Dans une poêle chaude, faites revenir les cubes de foie gras frais.

Dégraissez votre poêle, ensuite déglacez avec le vinaigre, ajoutez par la suite vos raisins.

Ajoutez l'estragon au dernier moment.

Lait moussé

Faites torréfier les amandes 3 minutes dans le four. Chauffez le lait avec les amandes sans le faire bouillir. Couvrez et laissez infuser 30 minutes. Filtrez le tout et gardez tiède. Mixez la surface du lait avec un pied mélangeur afin de créer une mousse légère.

Montage

Dans un bol, versez votre soupe bien chaude, parsemez de cubes de foie gras poêlé et déposez quelques feuilles d'estragon en décoration. Terminez avec un peu de lait moussé.

Bon appétit!