

Foie de Génisse et Pleurotes en Persillade Crémée et Grenailles au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FOIE DE GÉNISSE	500g
- PLEUROTE(S)	250g
- PERSIL	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- POMMES DE TERRE GRENAILLE	8-10
- PARMESAN EN BLOC	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau bouillante salée. Vérifiez la cuisson puis égouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les pleurotes en lamelles.
- Coupez le foie en dés.
- Ciselez le persil, ajoutez la gousse d'ail écrasée et l'huile d'olive dans un verre.
- Faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette lorsqu'ils sont bien colorés.
- Dans la même poêle faites saisir très vite les dés de foies (ils doivent encore être bien rosés).
- Replacez les champignons dans la poêle, saupoudrez de fond de veau, de la persillade. Remuez 20 secondes puis arrosez avec la crème. Retirez du feu et versez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Coupez les pommes de terre en deux et déposez-les dans le plat à gratin, face coupée vers le haut.
- Saupoudrez de paprika puis râpez le bloc de parmesan sur le tout.
- Enfournez 5-7 minutes.
- Servez dès la sortie du four.