



Potimarron aux châtaignes du Limousin et sa crème au foie gras épicée, croustillant aux cèpes



Pour 4 personnes

70 g de châtaignes fraîches Coquinoux
4 kg de potimarrons
1 botte de persil
120 g de foie gras
100 g de cèpes
5 cl de crème entière
30 g d'ail
4 épices
2 feuilles de brick
Beurre
Sel et poivre du moulin

Croustillants aux cèpes

Lavez les champignons, détaillez les en lanières. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, ajoutez l'ail et le persil hachés. Faire cuire quelques minutes puis ajoutez les champignons. Cuire à feu doux pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Réservez.

Déposez une feuille de brick sur un verre et la faire durcir au four (180° - Th. 6).

Crème au foie gras

Laissez le foie gras à température ambiante et malaxez-le avec la crème et les épices. Réservez.

Potimarron

Coupez le chapeau, le garder pour la décoration. Enlevez les graines et mettre le tout dans le panier d'une cocotte minute. Faire cuire 13 minutes sous pression. Enlevez la chair et la mélanger avec les châtaignes écrasées, ajoutez le persil haché, salez et poivrez. Effectuez cette opération avec une fourchette pour garder de la consistance. Remettre la farce dans les pommes.

Sortir les pommes, garnir de crème au foie gras avec une douille et présentez avec le croustillant.