

Crema di funghi porcini e spuma di foie gras

Per 4 persone preparazione 30' cottura 35' riposo 2 ore

- 400 g pezzi di funghi porcini surgelati
- 150 g di castagne cotte (meglio se sous vide)
- 200 g di foie gras cotto
- Pancetta tagliata a 75 g
- 1 cipolla tritata
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1,25 litri di brodo di pollo bianco
- 20 cl (200ml) di panna densa (intera 30% grassi)
- 40 cl (400 ml) di crème fraîche
- 1 noce di burro
- Sale pepe
- 1 cartuccia di gas

In una casseruola, rosolate la cipolla tritata, l'aglio e la pancetta in una noce di burro. Aggiungere i funghi porcini e le castagne e cuocere per 2 minuti. Bagnare con il fondo bianco e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Scolare conservando i succhi di cottura.

Mettere in un frullatore e mescolare accuratamente aggiungendo poco alla volta il brodo di cottura fino ad ottenere la giusta consistenza. Passare la zuppa al cinese. Mantenere in caldo. All'ultimo momento, rimettere la crema di porcini nel frullatore, aggiungere la crema densa e mescolare energicamente.

Tagliare il foie gras a pezzetti e metterlo in una casseruola con la crème fraîche (400ml). Scaldare leggermente finché il foie gras non si è sciolto. Mescolare tutto nel frullatore e passare al cinese. Versare in un sifone, aggiungere la cartuccia del gas. Agitare bene e lasciare riposare per 2 ore in un luogo fresco.

Al momento di servire, versare la crema di porcini in piatti di zuppa (o bicchieri) e aggiungere poco foie gras in spuma