



**TRANSGOURMET**

## **Agnolotti de champignons et cremalba, émulsion de foie gras**



### **Ingrédients (4 personnes)**

Pour les pâtes :

- 300 g de farine de blé
- 3 Œufs
- Sel

Pour la garniture

- 1 Echalotes

- 500 g de champignons de Paris
- 20 g de cremalba
- 120 g de terrine de foie gras
- 60 g de crème liquide
- 60 g de mascarpone
- Beurre

## **Préparation**

Faire une pâte à pâte (300 gr de farine de blé 00, 3 œuf frais, sel) et laisser reposer.

Dans une poêle, faire suer l'échalote ciselée, ajouter les champignons de Paris mixés, les assaisonner et finir avec le Crémalba. Laisser compoter.

Lorsque que l'appareil est bien froid réaliser les Agnolottis comme d'usage, les réserver au frais prêt à cuire.

Réaliser l'émulsion de foie gras en mixant le foie gras, la terrine et le mascarpone au Thermomix. Assaisonner si besoin et mettre au siphon.

---