

[Accueil](#)[> Recettes de cuisine](#)[> Crème de lentilles et châtaignes, piccata de foie gras](#)

# Recette de Crème de lentilles et châtaignes, piccata de foie gras



**Une crème légère et mousseuse servie avec des morceaux de foie gras dorés et croustillants.**

Note des internautes : ( 5.0 / 2 vote(s) )



30mn



0mn



Zz



LES RECETTES

VIDÉOS TECHNIQUES

# Cours de cuisine FIEVRE

## Recettes & techniques

RECETTES NOËL | RAPIDE &amp; FACILE



Bonne idée cadeau : un cours de cuisine

Recettes de foie gras

**Une autre recette ?**


Rechercher

### Vous aimerez aussi


[Crème cappuccino de lentilles aux croûtons ...](#)

[Crème fine de lentilles et saucisse](#)

[Noix de Saint-Jacques et lentilles sauce ...](#)

[Crème de petits pois à l'échalote, oeuf ...](#)

[Crème brûlée au foie gras et sauternes](#)



LES RECETTES | VIDÉOS TECHNIQUES

# Cours de cuisine FIEVRE

## Recettes & techniques

RECETTES NOËL | RAPIDE & FACILE



Bonne idée cadeau : un cours de cuisine

Recettes de foie gras



[Crème pâtissière](#)



[Crème Anglaise](#)



[Crème d'asperges chaudes](#)



[Crème Chiboust](#)

### Les ingrédients (quantités pour 6 personne(s))

- [Tranche\(s\) de foie gras de canard](#) : 6 pièce(s)
- Lentille(s) verte(s) : 200 g
- [Oignon\(s\)](#) : 1 pièce(s)
- [Carotte\(s\)](#) : 1 pièce(s)
- [Blanc\(s\) de poireau\(x\)](#) : 1 pièce(s)
- [Arôme\(s\) ail, thym, laurier](#) : 1 pièce(s)
- Châtaigne(s) cuite(s) : 50 g
- [Beurre doux](#) : 30 g
- Crème liquide entière : 20 cl
- Fleur de sel : 6 pincée(s)

### Description de la recette

Éplucher l'oignon et la carotte. Lever correctement le blanc de poireau. Ciseler l'oignon, émincer la carotte et le blanc de poireau. Laver les lentilles.

Dans une cocotte, faire suer l'ail, le thym, le laurier et les légumes dans le beurre pendant 10 min. Ajouter les lentilles puis mouiller d'eau à 2 cm au-dessus des légumes (ne pas assaisonner). Cuire à feu moyen pendant 30 min. Ajouter ensuite 20 cl de crème liquide et mixer. Assaisonner, puis passer au chinois pour enlever les peaux des lentilles.

Faire des brisures de châtaignes.



# Cours de cuisine FIEVRE

## Recettes & techniques

LES RECETTES | VIDÉOS TECHNIQUES | RECETTES NOËL | RAPIDE & FACILE



*" Utilisez des tranches de foie gras surgelées pour éviter de perdre trop de gras lors de la cuisson.*

Bonne idée cadeau : un cours de cuisine  
servir. "

Recettes de foie gras

### Les techniques associées en vidéo



[Ciseler des oignons](#) [Réaliser une génoise](#) [Réaliser une sauce caramel ou une ...](#) [Réaliser des beurres co](#)



[Déveiner un lobe de foie gras](#) [Couper une génoise dans l'épaisseur](#) [Préparer des poireaux](#)



### Poser une question au Chef

Vous avez une erreur à signaler sur cette recette ? [Cliquez ici](#)

Vous avez besoin de précision ? Posez une question au Chef sur la recette de Crème de lentilles et châtaignes, piccata de foie gras

### Votre question :

Envoyer

- **Monique - Question sur Crème de lentilles et châtaignes, piccata de foie gras**  
la vidéo pour déveiner un foie gras ne fonctionne pas !! quelle déception !

- **Réponse d'un Chef de l'atelier**

Bonjour So-Hyung,

Le foie gras doit rester quelques heures au congélateur et doit être bien dur avant de le cuire, car ainsi, il perdra très peu de volume à la cuisson.

Un fois cuit, il faut finir la cuisson à cœur, et l'enfourner 4 minutes dans un four à 180°C.

Merci pour votre commentaire et bonne cuisine !



LES RECETTES

VIDÉOS TECHNIQUES

# Cours de cuisine FIEVRE

## Recettes & techniques

RECETTES NOËL | RAPIDE &amp; FACILE

2: Après avoir cuit la foie gras, est-ce qu'il faut rechauffer dans le four? Dans ce cas combien de minutes?

Bonne idée cadeau : un cours de cuisine

Recettes de foie gras

Je commande mes ingrédients



Drive



Géant Paris Massena



### Cours de cuisine

- Cours de cuisine en l'atelier
- Cours de cuisine en ligne
- Stages de cuisine longs
- Cadeau cours de cuisine
- Ateliers de cuisine
- Evénements d'entreprise

### Recettes du moment

- Risotto
- Rôti de porc



LES RECETTES | VIDÉOS TECHNIQUES | RECETTES NOËL | RAPIDE & FACILE

Préparez Noël !

## Cours de cuisine FIEVRE Recettes & techniques

- Offrez un cours de cuisine à Noël
  - Bonne idée cadeau : un cours de cuisine
  - Cours de cuisine foie gras
- Cours de cuisine macarons
- Recettes foie gras
- Recettes de Noël
- Menu de Noël

Recettes de foie gras

### Et aussi...

- Actualités
- Recrutement
- A propos
- Questions fréquentes
- Contactez-nous
- Newsletter