

## Cappuccino de lentilles, copeaux de foie gras et quinoa soufflé



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
400 g	Bloc de foie gras de canard avec morceaux en boîte 400 g JEAN DE FRANCE	0156322
200 g	Crème liquide 35% MG	~
30 g	Fonds blanc de volaille Premium en pâte en pot 630 g CHEF	0003156
200 g	Lait entier	~
1.5	Lentilles en poche 4 kg BONDUELLE	0034090
QS	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
QS	Poivre noir en boîte 420 g DUCROS	0010331
40 g	Quinoa blond de France HVE en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE	0167634
QS	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le fond de volaille et laisser mijoter à feux doux.
- 2 Egoutter les lentilles, mélanger avec le fond de volaille et le lait.
- 3 Laisser mijoter à feux doux pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Couper le foie gras en petit morceaux et l'ajouter à la soupe de lentilles.
- 5 Mixer le tout finement.
- 6 Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

- 7 Dans un siphon verser la crème liquide assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.
- 8 Ajouter le gaz. ( 2 cartouches minimum pour un siphon d'1 L )
- 9 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse, puis jeter le quinoa sec.
- 10 Faire sauter énergiquement le quinoa jusqu'à éclatement des grains comme pour du pop corn.
- 11 Dresser le cappuccino dans un contenant adapté, ajouter la mousse au piment d'Espelette puis décorer avec le quinoa soufflé et quelques copeaux de foie gras.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Morgon rouge AOC en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL