



### **Galette salée foie gras, champignon et panais**

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 500 g de shiitakes
- Pâte feuilletée
- Foie gras

*Pour la crème de panais*

- 400 g de panais
- 70 g de sucre
- 1 feuille de laurier

*Pour les aïrelles confites*

- 250 g d'aïrelles
- Zeste et jus d'1 citron et d'1 orange
- 50 g de sucre

#### **Crème de panais**

1. Eplucher, laver les panais et les couper en cube. Les mettre dans une casserole avec le sucre et le laurier.
2. Filmer la casserole et laisser au frigo une nuit. Le lendemain mettre la casserole à cuire (encore filmer) sur feu doux pendant environ 20 minutes, enlever le laurier et mixer avec 75g de beurre et 40g de lait. Laisser refroidir.

### **Airelles confites**

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et cuire doucement pendant 1h.
2. Assaisonner avec du sel et du poivre.

### **Shiitakes**

1. Laver et enlever la queue des shiitakes.
2. Les faire revenir dans une poêle bien chaude, sans matière grasse, ajouter une échalote hachée et du persil haché.

### **Montage**

1. Étaler la crème de panais sur la pâte feuilletée, mettre dessus les shiitakes puis le foie gras, ajouter les airelles confites et refermer la galette.
2. Préchauffer le four à 220°, enfourner la galette à mi-hauteur pendant 5 minutes, puis baisser la température à 200° et cuire pendant 20 minutes.
3. Tourner la galette et finir la cuisson à 180° pendant 20 minutes.

### **Conseil de dégustation**

Savourez cette galette avec un Cidre Brut Val de Rance

© Val de Rance