



DÉCLINAISON DE CHAMPIGNONS

avec le chef Jean-Yves Drevet

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 3 grosses pleurotes panicaut
- Huile de noix
- Sel
- Piment d'espelette
- Vinaigre
- 250 gr. shiitakés
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 200 gr. bouillon de légumes
- 150 gr. crème fraîche
- 3 gr. agar-agar

PRÉPARATION

- 01.** A l'aide d'une mandoline, émincer les pleurotes.
- 02.** Faire sécher au four 4 tranches, en conserver 4 pour cercler les moules et couper le reste en brunoise. Garder les chutes
- 03.** Mettre la brunoise dans un bol et assaisonner avec 1 cuillère à soupe d'huile de noix et quelques gouttes de vinaigre. Assaisonner avec du sel et du piment d'espelette. Laisser mariner.
- 04.** Mettre de côté 4 shiitakés et émincer le solde. Faire revenir dans une casserole durant 2-3 minutes, l'huile de noix, la moitié de l'échalote et une demi gousse d'ail, ajouter les shiitakés. Réserver
- 05.** Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de légumes. Y blanchir les chapeaux des shiitakés et les tranches de pleurotes et réserver.
- 06.** Ajouter dans le bouillon les chutes de pleurotes et les shiitakés.
- 07.** Emincer le reste de l'échalote et l'ail et ajouter, puis faire bouillir 3-4 minutes. Incorporer la crème fraîche, porter à ébullition et ajouter l'agar-agar. Bien remuer et assaisonner avec du piment d'espelette.
- 08.** Mixer le tout et verser immédiatement cette panna cotta dans les cercles dans l'assiette.
- 09.** Dans un récipient, verser 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe de vinaigre et 1 cuillère à soupe de vin liquoreux, 1 grosse pincée de sel et du piment d'espelette.



recette de l'émission du
02.12.2022



DRESSAGE

- 01.** Dans de grandes assiettes creuses, retirer les cercles contenant la panna cotta.
- 02.** Border des petits emporte-pièces avec les tranches de pleurotes, y déposer la brunoise de champignon. Déposer le tout sur la panna cotta
- 03.** Dans d'autres emporte-pièces, déposer la cassolette de shiitakés et disposer également sur la panna cotta. Placer le chapeau. Disposer la pleurote séchée.
- 04.** Finir en versant la vinaigrette tout autour et décorer selon envie.

