



Automne / Entrée

Promenade de Cèpes crues et cuites aux noisettes du Piémont

Panier pour 4 personnes :

1 kg de cèpes
½ litre de crème
1 oignon
100 gr de noisettes du Piémont
Huile de noisette
Noilly Prat
5 feuilles de gélatine

Recette

- Laver et tailler les cèpes (500 gr) dans la longueur en tranches fines
- Faire revenir les cèpes tranchés à la poêle
- Les disposer à plat sur une plaque à rebords filmée
- Lancer un velouté avec les parures : oignons, parures de cèpes, crème, sel, poivre et
- Mixer le tout, incorporer 2 cl de Noilly Prat, peser et faire ramollir les feuilles de gélatine en fonction du grammage (1 feuille pour 100 gr) pour les incorporer après mixage
- Verser le velouté en fines couches sur la plaque des cèpes et mettre au réfrigérateur 2 heures
- Tailler le restant des cèpes en morceaux dans leur longueur (6 à 8 selon la taille du cèpe) et les faire mariner à l'huile de noisette + fleur de sel
- Torrifier les noisettes au four à 160°C pendant 15 minutes

Dressage

Tailler une bande de velouté saisie au frais d'environ 10 cm sur 5 et disposer dessus les cèpes marinés, les noisettes et un filet d'huile de noisette en accompagnement d'une petite roquette sur l'un des côté de l'assiette

L'astuce du chef

Badigeonner les noisettes avec de l'huile d'olive et fleur de sel avant de les torrifier, cela apportera du moelleux.