

CHAMPIGNONS MARINÉS, CRÈME DE CAJOU AU CURRY, PESTO D'ORTIES



Ingrédients pour 24 Champignons

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|---------------|
| Champignon de Paris | 24 Pièces |
| de noix de cajou | 50 gr |
| d'orties fraîche | 100 gr |
| Parmesan rapé | 10 gr |
| de pignons de pin | 15 gr |
| d'ail | 1 petit éclat |
| Sauce Shoyu | 2 |
| Huile d'olive | |
| Curry | |
| Sel, poivre | |

Préparation

1. Faire tremper les noix de cajou dans l'eau pure durant 2heures. Brosser et équeuter les champignons. Verser un fond de sauce shoyu dans un saladier et y déposer délicatement les champignons et les enduire de sauce. Réserver au frais. Réduire les noix de cajou en purée avec un fond d'eau, du sel , poivre et du curry. La purée doit être lisse et onctueuse (mais pas trop liquide). Réserver (éventuellement dans une poche pour plus de facilité au dressage). Laver , essorer et effeuiller les orties. Blanchir et refroidir aussitôt dans un saladier d'eau glacée afin d'en stopper la cuisson. Bien égoutter. Ajouter l'ail, le sel, le poivre, le parmesan râpé, quelques pignons de pin préalablement torréfiés, l'huile d'olive et mixer. L'appareil doit avoir du corps (pas trop liquide). Dressage : Remplir (à la poche) l'intérieur du champignon de crème de cajou au curry ; Déposer ensuite une mini quenelle de pesto d'orties. Décoration libre (persil, fine tranche de tomate, coriandre, feuille de fenouil....)
2. A décliner au gré de vos envies en variant les épices de la crème de cajou et en variant les composantes du pesto (délicieux avec simple pesto de basilic, roquette, ou autre).