

ESPUMA DE BENOÎTE URBAINE SUR MARINADE DE CHAMPIGNONS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	200 ml (40% de matière grasse)
Racine de benoîte	20 gr (nettoyée)
Champignon de Paris	100 gr
Gousse d'ail	1/4 pc
échalote	1/4 pc
Huile d'olive	2 c. à c.
Jus de citron	1 c. à c.
persil	1 c. à c. (en botte)
Fruits secs	Quantité souhaitée (Éclats)
Sel, poivre	
Germes	(ou jeunes feuilles)

Préparation

1. Commencer par placer au frais un bol et le siphon pour pouvoir refroidir rapidement la crème par la suite.

2. Laver à grande eau les racines de benoîte puis les hacher finement / Chauffer la crème dans un poêlon et y faire infuser les racines / (Si le timing le permet: Laisser refroidir et infuser) / Filtrer (en récupérant la crème dans le bol froid), assaisonner et laisser refroidir / Une fois refroidie, verser la crème dans le siphon et mettre sous pression. Conserver à nouveau au frais / (En l'absence de siphon, battre pour monter la crème)

3. Presser le citron. Eplucher, hacher (et dégermer si nécessaire) l'ail et l'échalote. Verser l'huile et le jus de citron par-dessus les échalotes et l'ail. Incorporer le persil haché. Assaisonner. Nettoyer ou frotter les champignons et les tailler en brunoise (petits dés). Déposer les champignons dans un 'cul de poule' et verser la vinaigrette par-dessus. Bien mélanger et réserver, le temps que les champignons cuisent sous

l'action de l'acide du citron.

4. Préparer quelques noisettes brisées et torréfiées (et même colorées au charbon actif si vous en disposez) pour la présentation.
-
-

5. Pour le dressage: (si vous utilisez des mini pots de fleur, pensez à obturer le trou du fond avec de la mie de pain par ex.) Dresser dans le récipient (jusqu'à mi-hauteur) les champignons taillés et déposer par-dessus une rosace d'espuma à l'aide du siphon. 'Tasser' (comme une bière) si nécessaire l'espuma pour le mettre au niveau du bord du pot. Masquer l'espuma du 'terreau' de noisettes torréfiées. Y piquer une jeune feuille ou des germes pour achever le trompe l'oeil.
-
-