

PAIN PERDU FUMÉ, MOZZARELLA, FAÎNES GRILLÉS ET SALADE D'ÉGOPODE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Baguette	4 Tranches de 3cm d'épaisseur (prendre du pain raci si vous avez)
crème fraîche	6 càs
Oeuf	1 pc
boule de mozzarella	1 boule (préférence pour mozzarella belge de bufflone (Neufchateau))
Faînes de hêtre	30 pc
Égopode	1 grosses poignées (choisir les feuilles plus jeune, plus tendres)
Vinaigrette moutardée	4 càs
Beurre	1 càs

Préparation

1. Retirer le péricarpe des faînes, les torrifier au four à 180°C pendant environ 8 à 12 minutes (vérifier la coloration régulièrement, elles doivent être couleur crème/brun léger). Retirer la peau et réserver.

2. Fumer la crème : dans un ramequin placer la crème fraîche, mettre au fumoir et fumer. Sur induction, mettre le fumoir au maximum de puissance, ajouter 2 cuillères à soupe de copeaux. Mettre les accessoires, la crème et diminuer la puissance au 6/10. Laisser 7 minutes. Mélanger la crème avec du jus de mozzarella si assez froid, ajouter les oeufs, assaisonner et mixer. Réserver au frais à couvert.

3. Nettoyer l'égopode pour faire une salade (les plus petites feuilles, environ 5 feuilles par personne). Faire une vinaigrette (vinaigre, moutarde, huile, sel et poivre).

4. Juste avant de dresser, tremper les pains (2 à la fois) dans le mélange fumé et les saisir avec du beurre dans une poêle bien chaude.

5. Dresser sur assiette plate: salade, vinaigrette, 3 pains, morceaux de mozzarella (couper à la main au dernier moment), fâines, goûtes de vinaigrette et poivre sur mozzarella.
-
-