

POLENTA GRILLÉE, CRÈME D'ARMOISE, POELÉE DE CHAMPIGNONS, COULIS D'HERBES FRAICHES, TUILE DENTELLE



Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
polenta précuite	500 gr
Lait entier	750 ml
Parmesan rapé	200 gr (pour la polenta)
Parmesan rapé	100 gr (pour gratiner la polenta)
crème culinaire	750 ml
Armoise	5 poignées
Échalotes	3 pce
Champignons	750 gr
Persil plat	1 botte (pour la poelée de champignons)
Persil plat	1 botte (pour le coulis d'herbes)
Ciboulette	1 botte
huile neutre	
eau	320 gr
huile neutre	120 gr
farine	40 gr
colorant hydrosoluble noir	1 pointe de couteau

Préparation

1. Pour la polenta: Préparer la polenta selon le instruction du fabricant. Pour la rendre plus savoureuse,

au frais. Une fois la polenta refroidie, réaliser 20 disque de 6cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer les disque de polenta sur une plaque de four et les saupoudrer de parmesan. Réserver jusqu'à l'envoi.

2. Pour la crème d'armoise: Faire infuser les sommités d'armoise dans la crème chaude. Laisser infuser 15 minutes. Mixer la préparation dans un blender. Passer la préparation au chinois en pressant bien la masse d'armoise pour en extraire toute la crème et un maximum de gout. Assaisonner la crème d'armoise avec du sel. Réserver jusqu'à l'envoi
-

3. Pour la poêlée de champignons: Ciseler les échalotes et les faire suer dans un poêle. Tailler les champignons en brunoise et la ajouter dans la poêle. Poursuivre la cuisson 5 à 6 minutes. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter le persil finement ciseler. Réserver jusqu'à l'envoi.
-

4. Pour le coulis d'herbes fraîches: Faire blanchir la ciboulette et le persil équeuté dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 2 minutes. Egouter et plonger aussitôt dans une grande quantité d'eau froide. Egouter et placer les herbes dans un blender. Ajouter de l'huile neutre petit à petit tout en mixant jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et onctueuse. Saler. Placer le coulis dans un biberon.
-

5. Pour les tuiles dentelles: Mixer tous les ingrédients ensemble (farine, eau, huile neutre, colorant et sel) jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y verser une petite quantité de pâte à tuile. La tuile est cuite lorsqu'elle arrête de faire des bulles. Répéter l'opération 10X.
-

6. A l'envoi: Faire griller la polenta sous le grill du four. réchauffer les crèmes d'armoise et les champignons. Dans une assiette creuse verser de la crème d'armoise. Y déposer un disque de polenta. Déposer les champignons sur la polenta ainsi qu'un peu de coulis d'herbes fraîches. Placer une demi tuile dentelle sur la préparation.
-