



Suisse. Naturellement.



Variation de champignons

Temps de préparation: 45–60 minutes

Type: hors-d'œuvre / plat principal

Cuisinier: Lorenzo Raimondi

Ingrédients:

Crumble au parmesan

- 250 g Farine fleur
- 150 g Economy Beurre
- 100 g Parmesan (râpé)
- 50 g Quality Noisettes moulues

Espuma de champignons

- 100 ml Quality Crème
- 50 ml Vin blanc
- 150 ml Bouillon de légumes
- 60 g Échalotes
- 250 g Champignons de Paris blancs
- Jurasel Sel de table
- Quality Poivre noir
- 20 g SOSA Proespuma Calent

Salade de champignons

- 100 g Champignons de Paris blancs
- 100 g Champignons de Paris bruns
- 100 ml Quality Huile d'olive vierge extra, Italie
- 50 ml Dubaron Vinaigre de Xérès
- Jurasel Sel de table
- Quality Poivre noir

Noisettes

- 100 g Premium Noisettes du Piémont IGP

Salade de jeunes pousses

- Espro Cresson mélangé



Préparation

Crumble au parmesan

Pétrir brièvement tous les ingrédients à la main jusqu'à ce que la farine soit liée au beurre et que de petits grumeaux se forment. Répartir la masse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la cuire au four à 200 °C pendant environ 15 minutes. Aussitôt refroidie, la réduire à la taille souhaitée.

Espuma de champignons

Faire revenir les échalotes et les champignons, puis déglacer avec le vin blanc. Verser la crème et le bouillon de légumes. Laisser mijoter pendant 20 minutes, saler et poivrer. Ajouter le Sosa Proespuma, bien mixer et passer au tamis.

Verser le liquide dans un siphon Kisag (à double paroi). Injecter la capsule de gaz et agiter vigoureusement.

Réserver au chaud à 75 °C maximum dans un bain-marie.

Salade de champignons

Laver brièvement tous les champignons. Les couper en fines lamelles à l'aide d'un robot/d'une mandoline et les faire mariner avec de l'huile d'olive, du vinaigre de Xères, du sel et du poivre.

Noisettes

Faire griller les noisettes dans une poêle sans huile ou au four. Lorsqu'elles sont froides, les couper en deux ou les laisser entières, selon votre choix.

Déco

Couper les différentes pousses et les mélanger. Il est également possible d'utiliser des herbes fraîches pour la garniture.