

Poêlée de champignons sauvages sautés au xérès, croustillant de pommes de terre parfumées à la fleur d'ail, jus corsé au fromage

Ingrédients

Poêlée

350 gr champignons sauvages (chanterelle, pied bleu, pleurote, huître, king, érigé ou autres)

1 échalote française

60 g de beurre clarifié

50 ml de xérès

huile végétale ou de noisette

Croustillant de pommes de terre

700 g de pommes de terre épluchées

50 g d'échalote française

20 g de fleur d'ail

sel et poivre

Jus corsé

- huile d'olive

- 1 échalote française

- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon

- 100 ml de Madère

- 200 ml de vin rouge

- 2 tiges de sarriette + 3 tiges de thym frais

- 1 feuille de laurier

- 50 ml de fond de veau à demi-lié

- 200 g de fromage de chèvre noir

Préparation :

- Brosser les champignons; les trancher en leur conservant une belle épaisseur pour bien les sentir en bouche. Un champignon ne se lave pas!
- Faire sauter chaque variété de champignon dans une petite cuillerée de beurre clarifié et une pincé d'échalote émincée jusqu'à ce que les champignons prennent une belle coloration. Puisque chaque variété répond à un temps de cuisson différent selon la chair (ferme ou tendre) il faut les faire sauter séparément.

... suite page 2



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE





Poêlée de champignons sauvages sautés au xérès, croustillant de pommes de terre parfumées à la fleur d'ail, jus corsé au fromage

Préparation (suite) :

- Mouiller d'un léger trait de xérès; réserver au chaud sur un papier absorbant.
- Éplucher les pommes de terre. Il est important de ne pas les laver pour leur conserver toute leur féculé; tailler à la mandoline.
- Déposer sur une plaque de cuisson antiadhésive; saler, poivrer; saupoudrer de fleur d'ail et d'échalote émincée.
- Glisser au four à 180°C. (350°F.)- laisser le temps de s'assécher et de prendre une belle coloration. On peut aussi mélanger les ingrédients et les cuire à la poêle dans un peu d'huile.

Jus corsé

1. Faire revenir l'échalote dans un trait d'huile d'olive.
2. Ajouter les fines herbes, la moutarde; déglacer au Madère en touillant le tout.
3. Mouiller avec le vin rouge; laisser réduire de moitié.
4. Verser le fond de veau; laisser réduire de moitié.
5. Incorporer le fromage; retirer la sauce du feu dès que le fromage est fondu.
6. Passer la sauce au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Service

1. Déposer la poêlée de champignons au centre (champignons mélangés).
2. Verser un cordon de sauce.
3. Garnir du croustillant.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

