Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Portefeuille de sarrasin aux champignons forestiers et Baluchon, sauce à l'érable et à la bière noire

Ingrédients

Crêpe sarrasin

125 ml farine sarrasin
125 ml farine blanche
50 ml beurre fondu
1 œuf
Sel
Eau

Sauce

1 bouteille bière noire
125ml sirop d'érable
50 gr beurre en petits cubes

Garniture

2 tiges fleur d'ail tranchées grossièrement
250g mélange de champignons forestiers frais ou réhydratés tranchés (bolets, armillaires ventru, champignons crabe ou autres)
Fromage Baluchon
Huile de canola au besoin
Sel kasher et poivre d'aulne

Préparation :

- Mélanger ensemble les deux farines et une pincée de sel. Faites un grand trou dans le centre de la farine. Y déposer l'œuf battu au centre et ajouter de l'eau à hauteur de la farine. Bien mélanger au fouet. Ajouter un peu d'eau au besoin, la consistance doit être ni trop liquide ni trop épaisse. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Laisser reposer au frigo 30 min. Chauffer une grande poêle en fonte à medium. Bien patiner. Y cuire chacune des crêpes en prenant soin de bien humidifier la poêle d'huile entre chacune. Modifier la température au besoin.

... suite page 2

Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Portefeuille de sarrasin aux champignons forestiers et Baluchon, sauce à l'érable et à la bière noire

Préparation (suite) :

- Faire revenir dans une poêle à feu vif les champignons séparément et la fleur d'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien doré dans l'huile. Bien saler et poivrer. Réservez au chaud.
- Reprenez la poêle dans laquelle vous avez sauté la garniture sans la nettoyer. Faites la chauffer. Ajouter le sirop d'érable. Lorsque celui-ci commence à bouillir, ajoutez-y toute la bière peu à peu en délayant le sirop. Laisser réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement. Retirer du feu et ajoutez-y des petits bouts de beurre tout en fouettant.
- Prenez chacune des crêpes y déposer une tranche fine de fromage le Baluchon et y répartir également la garniture. La plier en portefeuille (plier la base, ensuite le côté gauche, le haut et finalement le côté droit) revirer ensuite ce portefeuille dans l'assiette. Ajouter la sauce de façon suffisante et harmonieuse. Décorer d'une tige de fleur d'ail préalablement rôtie à l'huile au four.

CHAMPIGNONS FORESTIERS DE LA MAURICIE