

Table de cuisson à induction – Four multifonctions

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Crèmeux de cèpes aux noisettes Par Frédéric Jaunault

Pour 6 personnes



Panier de courses

500 g de champignons (cèpes de Bordeaux
ou bolets),
50 g d'échalote hachée,
5 cl d'huile de pépins de raisins ou d'huile
neutre,
5 cl d'huile de noisette,
10 g noisettes,
Sel
6 tranches de pain d'épices

Piment d'Espelette en option

Matériel

Un pinceau à poils souples pour broser les
champignons
1 faitout avec couvercle
1 blender, à défaut un mixeur à soupe

Déroulé de la recette

Préparation des croûtons de pain d'épices et des noisettes torréfiées :

Tailler les tranches de pain d'épices en petits cubes et les faire revenir à la poêle dans un filet d'huile neutre. Réserver sur papier absorbant.

Torréfier les noisettes entières au four en les plaçant sur un plat PerfectClean au four multifonctions : Chaleur tournante à 150°C pendant 15 min.

Préparation du crémeux de cèpes :

Ciseler une échalote et la réserver.

Essuyer et bien nettoyer les cèpes avec un pinceau souple ou un linge légèrement humide. *Tailler en crayon** les pieds des cèpes puis couper en cubes moyens pieds et chapeaux des champignons.

Dans un faitout et à feu moyen, faire suer les échalotes dans une huile de pépin de raisins. Ajouter les pieds de cèpes et les colorer quelques instants, saler légèrement.

Ajouter ensuite les chapeaux puis baisser le feu et laisser compoter une dizaine de minutes.

Mouiller à *court mouillement* avec de l'eau froide et cuire 5 à 10 minutes à couvert.

Mixer la soupe dans un blender, puis rectifier l'assaisonnement et ajouter l'huile de noisette.

Si nécessaire, remettre la soupe mixée sur le feu pour la réchauffer et dresser.

Concasser grossièrement les noisettes torréfiées.

Dans une assiette creuse, verser le velouté de cèpes et décorer avec les noisettes torréfiées et les croûtons de pain d'épices.

Terminer par un tour de moulin à poivre.

Le petit Lexique

Tailler en crayon : consiste à couper la pointe d'un légume en forme de crayon, c'est-à-dire pointu avec des faces plates.

Court mouillement : principe qui consiste à ajouter un liquide - le mouillement - à hauteur des aliments dans une casserole pour ne pas diluer les sucs dans une trop grande quantité d'eau ou de bouillon.

Astuce du Chef

Pour cette recette, préférez les gros cèpes.

Pour limiter l'aspect « gluant » des cèpes à la cuisson, pensez à enlever la mousse verte des chapeaux.

Il est possible de réaliser cette recette avec n'importe quel champignon.