



Champignons de Paris en carpaccio, huile de noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

- 15 champignons de Paris bien blancs et fermes
- 20 gr de noisettes mondées
- 10 cl d'huile de noisette
- 15 cl d'huile d'olive
- 10 cl de Porto
- 5 cl de sauce mirin (alcool de riz sucré)
- 5 cl vinaigre de Banyuls
- 1 morceau de 10 cm de Parmesan
- 10 brins de ciboulette ciselée
- 10 noisettes sans peau et torréfiées
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Coupez le bout terreux des champignons et pelez-les ;
2. Détaillez les champignons en très fines tranches à la mandoline et déposez-les en rosace en les superposant sur une assiette plate ;
3. Faites chauffer le Porto, la sauce mirin et le vinaigre de Banyuls. Flambez et mettez-le dans un bol. Poivrez et réservez ;
4. Mélangez les deux huiles. Incorporez-y la ciboulette et ajoutez-y le mélange Porto-Mirin refroidi.

Le dressage

1. Râpez finement quelques noisettes torréfiées sur les champignons et arrosez-les avec la sauce au Porto ;
2. Terminez en râpant du Parmesan par-dessus. Assaisonnez d'une pincée de fleur de sel et de poivre du moulin.

Bon appétit