



Gâteau et cappuccino de champignons de Paris

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de champignons de Paris bien fermes et bien blancs
- 200 gr de noisettes du Piémont, crues et sans peau
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 150 gr de crème
- 75 cl de fond blanc
- 40 cl de Porto rouge
- 30 cl de crème fraîche
- 50 gr de beurre

La préparation

1. Torréfiez les noisettes à sec puis ajoutez une noix de beurre et 1 échalote hachée ;
2. Faites réduire de moitié 25 cl de Porto jusqu'à l'obtention d'un caramel ;
3. Faites revenir l'ail haché et 1 échalote ciselée au beurre et ajoutez-y 500 gr de champignons coupés grossièrement. Mouillez à hauteur avec le fond blanc et faites bouillir ;
4. Ajoutez le reste des champignons coupés (réservez-en 8 entiers) dans la préparation de noisettes, 15 cl de crème fraîche et mouillez d'un trait

de Porto. Amenez à ébullition. Mixez pour obtenir la consistance une pâte ;

5. Ajoutez 15 cl de crème au mélange champignons/fond blanc. Salez et poivrez. Portez à petit ébullition. Ajoutez un trait de Porto et montez au beurre. Passez au chinois et réservez le cappuccino obtenu au chaud ;
6. Coupez les champignons entiers en tranches d'1/2 cm à la mandoline, pied vers le haut.

Le dressage

1. Montez façon millefeuille le gâteau de champignons en alternant champignon et crème de noisettes. Coupez délicatement le montage en deux et déposez les deux moitiés dans une assiette creuse ;
2. Versez le caramel au porto puis le cappuccino. Déposez quelques gouttes d'huile de noisette et des pluches d'herbes au choix.

Bon appétit