

PAR MORGAN MAFIOLY

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE COUCHE NOISETTES TORRÉFIÉES VINAIGRETTE DE KUMQUAT

Ingredients

(Pour 4 personnes)

- 12 champignons de Paris bruns
- 12 champignons de Paris blancs
- 1 dl d'huile de noisette
- 1 dl d'huile d'olive
- 80 g de noisettes torréfiées
- 50 g de sucre
- 1 dl de jus de kumquat
- 1  chalote
- 2 cébettes
- 50 g de pousses de betterave
- Fleur de sel, poivre du moulin

Preparation:

Nettoyer les champignons. Les tailler à la mandoline ou au couteau. Réserver au frais.

Faire fondre le sucre jusqu'au point de caramélisation puis déglacer avec le jus de kumquat. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Laisser refroidir.

Dresser les champignons. Les parsemer d'échalote ciselée et de noisettes torréfiées. Agrémenter de réduction au jus de kumquat. Arroser le tout d'huile de noisette et d'olive. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

