

PAR MORGAN MAFIOLY

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS LARD CROUSTILLANT

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1,2 kg de champignons de Paris blancs et bruns
- 250 g de champignons bouton
- 150 g de lard fumé en tranches
- 3 dl d'eau
- 3 dl de crème à 35 %
- 20 g de cerfeuil
- 20 g d'huile de noix
- 100 g de pain de mie
- 1 gousse d'ail
- 2 cl de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre

Préparation:

Laver et émincer 1 kg de champignons de Paris. Étuver à couvert jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Passer et récupérer le jus de cuisson.

Dans une casserole, faire réduire le jus de cuisson de moitié. Ajouter la crème et faire réduire d'un quart. Assaisonner. Passer au chinois et verser dans un siphon. Ajouter 2 capsules de gaz. Réserver au réfrigérateur.

Faire griller le lard jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. L'éponger sur du papier ménage. Hacher afin d'obtenir des éclats.

Laver le restant des champignons de Paris. Les détailler en quartiers et les faire sauter dans une poêle à feu vif. Déglacer au vinaigre de Xérès.

Tailler le pain de mie en cubes. Faire revenir dans une poêle avec l'huile et l'ail.

Dresser l'émulsion de champignons dans des assiettes creuses. Agrémenter d'éclats de lard croustillant, de champignons sautés, de champignons bouton et de croûtons. Garnir de pluches de cerfeuil et d'un trait d'huile de noix.

