



PAR ROMAIN PÉROL

BLINIS, OEUF PARFAIT ET ESPUMA DE CHAMPIGNONS

Ingredients

(Pour 10 personnes)

Blinis sans gluten

320 g de farine sans gluten
2 pincées de sel
2 jaunes d'oeufs
6 blancs d'oeufs
1 cuillère à café de levure
boulangère instantanée
40 cl de lait

Poêlée de pleurotes

1 kg de pleurotes lavées et
épluchées
100 g d'échalotes hachées
30 g d'ail haché
100 g de beurre
Thym
Sel, poivre

10 Œufs entiers

Espuma de pleurotes et

champignons de Paris

300 g de pleurotes
300 g de champignons de Paris
15 cl de vin blanc
40 cl de crème liquide
60 g d'échalotes hachées
15 g d'ail haché
50 g de beurre
Sel, poivre

Pickles de pleurotes jaunes

100 g de sucre
200 g de vinaigre blanc
300 g d'eau

Huile de persil citronnée

200 g de persil équeuté
5 cl de jus de citron
20 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

Preparation:

Blinis sans gluten

1. Mélanger la farine, le sel, les jaunes d'oeufs, la levure et le lait.
2. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
3. Cuire les blinis à la poêle, à feu moyen, environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

Poêlée de pleurotes

1. Faire fondre le beurre dans une poêle chaude.
2. Faire sauter les pleurotes à feu vif.
3. Ajouter l'ail, les échalotes et le thym.
4. Assaisonner.

Espuma de pleurotes et champignons de Paris

1. Faire fondre le beurre et faire sauter les champignons à feu vif.
2. Ajouter l'ail et les échalotes, puis déglacer au vin blanc.
3. Laisser réduire.
4. Ajouter la crème, faire infuser à feu doux 10 minutes.
5. Mixer l'ensemble, passer au chinois étamine.
6. Verser dans un siphon, insérer 1 à 2 cartouches, et garder au chaud.

Pickles de pleurotes jaunes

1. Porter à ébullition le sucre, le vinaigre et l'eau.
2. Hors du feu, plonger les pleurotes jaunes. Couvrir.
3. Laisser infuser 20 minutes.
4. Égoutter et refroidir.

Huile de persil citronnée

1. Blanchir le persil, puis le refroidir dans de l'eau glacée.
2. Mixer avec l'huile d'olive et le jus de citron.
3. Assaisonner.

Dressage

1. Déposer un blini au centre de chaque assiette plate.
2. Ajouter une portion de poêlée de pleurotes sur le blini.
3. Déposer délicatement l'oeuf parfait sur les champignons.
4. Recouvrir l'oeuf d'une couche d'espuma aux champignons.
5. Verser quelques gouttes d'huile de persil autour du blini.
6. Disposer les pickles de pleurotes jaunes autour du blini, sur l'huile de persil.