

Caviar d'aubergine, champignons en persillade, caramel de Balsamique, brioche, céréales à la fleur de sel

Recette pour 12 tapas

Description

La puissance des goûts caractérise ce plat, qui reste assez simple dans l'ensemble, que l'on apprécie en toutes saisons.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'une belle texture du caviar, vous devez pouvoir réaliser une belle quenelle avec deux cuillères à soupe.

Ingrédients

Caviar d'aubergine

- 3 Unité(s) Aubergine
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail haché

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Caramel Balsamique

- 150 Ml Vinaigre balsamique
- 45 Gr Sucre

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Persillade de champignons

- 1.50 Lb Champignon
- 0.50 Lb Pleurotes
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 0.50 Lb Champignon shiitake
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 5 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Brioche et céréales

- 2 Tranche(s) Pain brioché
- 1 Cuil. à soupe Graines de tournesol
- 1 Cuil. à soupe Graines de citrouille
- 1 Cuil. à thé Graines de sésame noir
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Aubergine

Coupez l'aubergine en deux sur sa hauteur, quadrillez la chair avec la pointe de votre couteau.

Assaisonnez légèrement de sel, arrosez d'un beau filet d'huile d'olive. Déposez les deux moitiés sur une plaque de cuisson, enfournez durant 45 minutes, la chair doit être souple.

Champignons

Frottez avec un linge humide les champignons si c'est nécessaire.

Émincez les champignons (ne gardez pas les queues des Shiitake) et déchirez les pleurotes entre vos doigts.

Hachez les gousses d'ail (une pour le caviar), ainsi que le persil plat.

Caviar d'aubergine

Dessèchement

À l'aide d'une cuillère à soupe, retirez la chair des aubergines. Continuez la cuisson de la chair de l'aubergine dans une casserole sur un feu moyen, ajoutez le thym et l'ail haché.

À l'aide d'une Maryse, ramassez le fond qui va accrocher légèrement, répétez l'opération. La chair va perdre son eau et la consistance va s'épaissir. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Persillade de champignons

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les champignons un à un. Assurez-vous de leur donner une belle coloration, puis mettez-les à égoutter.

Au moment de servir

Dans la même poêle, ajoutez une belle noisette de beurre, faites revenir l'ensemble des champignons sautés en y ajoutant le persil et l'ail haché.

Caramel de Balsamique

Portez le tout à ébullition dans une casserole, à l'aide d'un thermomètre, assurez-vous d'atteindre la température de 108°C. Arrêtez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans bain d'eau froide quelques secondes. Laissez bien refroidir le caramel, réservez-le eu frigo.

Brioche et céréales

Toastez les tranches de brioche, les couper en deux sur la diagonale.

Torréfiez les graines de céréales dans une poêle chaude ou dans le four (5 min). Ajoutez la fleur de sel et le poivre du moulin, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Montage de l'assiette

Déposez une belle quenelle dans votre assiette, légèrement décalée. Déposez dessus le mélange de graines de céréale, sur le côté le triangle de brioche.

De l'autre côté de la quenelle, déposez une belle cuillère de persillade de champignons.

Bon appétit!