

Crème de champignons de Paris, écume au lard fumé et pignon de pin

Recette pour 4 personnes

Description

Crème de champignons de Paris onctueuse, mousse de crème infusée au lard fumé et pignons de pin torréfiés.

Ingrédients

Pour la crème de champignons

- 400 Gr Champignons de paris
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Unité(s) Ail
- 250 Ml Crème 35%
- 2 Branche(s) Thym
- 30 Ml Noix de pin
- 6 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour l'écume de lard

- 100 Gr Lard fumé
- 500 Ml Crème 35%

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Brossez les champignons et les émincer. Ciselez l'oignon et la ciboulette, hachez l'ail et le thym. Passez les pignons de pin au four pendant 4 minutes. Coupez le lard en petits dés.

Pour l'écume de lard

Dans une casserole chaude, faire revenir le lard, dégraissez et ajoutez la crème, cuire à feu doux 10 minutes. Lissez avec un robot à main, passez au chinois, mettre dans un siphon et laissez refroidir au frigo.

Pour la crème de champignons

Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive faire revenir l'oignon, l'ail, le thym et les champignons jusqu'à légère coloration. Déglacez avec le bouillon de volaille et cuire 30 minutes à feu moyen, ajoutez la crème et lissez au robot à main, rectifiez l'assaisonnement.

Pour le dressage

Mettre deux cartouches de gaz dans le siphon et bien secouer. Dans une assiette creuse, mettre des pignons de pin au fond, versez la crème sur le dessus, ajoutez de l'écume de lard au centre et finir avec la ciboulette.

Bon appétit!