

# Mijoté de champignons de Paris et Shiitake, sauce miso, oignons frits et huile d'herbes |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un mijoté réconfortant de champignons mélangés dans une sauce riche et savoureuse.

## L'astuce du chef

Il est important de vérifier l'assaisonnement après avoir mélangé le miso au mijoté car celui-ci est très salé.

## Ingrédients

### Rattes rôties

- 500 Gr Pommes de terre ratte
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- Beurre
- Sel et poivre

### Huile d'herbe

- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Branche(s) Estragon
- 2 Branche(s) Persil
- 15 Ml Jus de citron

### Mijoté de champignons

- 125 Gr Échalote ciselée
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 125 Gr Champignon shiitake
- 150 Gr Champignons de paris
- 125 Ml Vin blanc
- 1 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Moutarde de dijon
- 15 Gr Miso
- Beurre
- Sel et poivre

### Garniture

- 4 Cuil. à soupe Oignon frit
- Beurre
- Sel et poivre

- Beurre
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

### Mise en place

Nettoyez les champignons et taillez les en petits morceaux.

Ciselez finement l'échalote.

Hachez les gousses d'ail et le thym.

Dans une casserole d'eau froide, placez les pommes de terre rattes entières. Amenez à ébullition ajoutez du sel et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et tranchez-les en rondelles de 0,5 cm.

### Mijoté de champignons

Dans une poêle avec du beurre, faites suer les échalotes, l'ail, le thym et ajoutez les champignons, laissez cuire quelques minutes et déglacez avec le vin blanc, baissez le feu et laissez réduire doucement. Ajoutez la crème et laissez cuire de nouveau jusqu'au goût désiré. Finissez avec la moutarde ainsi que le miso et réservez.

### Huile d'herbes

Mettez tous les ingrédients dans un robot avec une pincée de sel et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

### Rattes

Dans une poêle antiadhésive à feu vif, faites rissoler les rondelles de pommes de terre avec l'ail haché et le thym dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Assaisonnez de sel et poivre.

### Montage

Déposez les pommes de terres rôties dans le fond de vos ramequins et arrosez le tout avec le mijoté de champignon.

Finalisez le montage en ajoutant un peu d'huile d'herbes et une pincée d'oignon frit.

**Bon appétit!**