

Spaetzels au jus de betterave et Pionnier Québécois façon risotto, lait moussé au portobello, sauge

Recette pour 4

Description

Spécialité Alsacienne présentée sur une base de risotto. Le tout parfumé d'un lait moussé aux champignons.

L'astuce du chef

Beaucoup de sortes de champignons s'agencent avec cette recette. N'hésitez pas non plus à changer de fromage.

Ingrédients

Spaetzels

- 500 Gr Farine
- 5 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Jus de betterave
- 5 Gr Sel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Lait moussé aux Portobellos

- 175 Ml Lait
- 175 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Beurre
- 145 Gr Champignon portobello

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Base du risotto

- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 50 Ml Huile d'olive
- 200 Ml Bouillon de poulet
- 1 Cuil. à soupe Fromage mascarpone
- 75 Gr Fromage pionnier râpé
- 6 Feuille(s) Saugue

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Nettoyez si nécessaire les champignons Portobello, les couper en lamelle épaisse puis en cube. Épluchez et ciselez finement votre oignon blanc.

Réalisez votre bouillon de volaille (poulet).

Râpez le fromage Pionnier, ciselez grossièrement les feuilles de sauge.

Pâte à Spaetzels

Mélangez le jus de betterave, les oeufs et le sel.

Ajoutez votre farine tamisée, faites tourner votre batteur durant quelques minutes de manière à obtenir une belle pâte lisse et homogène.

Passez votre pâte à Spaetzel sur une plaque perforée, au dessus d'une grande quantité d'eau bouillante. Lorsque que les Spaetzels remontent à la surface (environ 2-3 minutes) les sortir avec une écumoire pour les égoutter. Les plonger ensuite dans une eau glacée pour stopper la cuisson. Égouttez-les à nouveau et les réserver.

Faites-les revenir dans une poêle chaude avec du beurre pour leur donner un croustillant avant de les plonger dans la base du risotto.

Lait moussé au Portobello

Faites revenir vos cubes de Portobello dans une poêle chaude avec du beurre. Gardez une partie pour la finition (40%).

Dans une casserole, faites bouillir votre lait et la crème, assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez-y les Portobello restant (60%).

Laissez infuser quelques minutes, passer le tout dans un blinder ou une mixette à main.

Passez l'infusion dans un chinois étamine, puis versez l'ensemble dans un siphon. Utilisez deux cartouches de gaz, gardez votre siphon à l'air ambiant jusqu'au service.

Base du risotto

Faites suer l'oignon dans le beurre et l'huile d'olive jusqu'à qu'il devienne translucide.

Déglacez avec le vin blanc et laisser réduire 2 minutes environ. Ajoutez vos Spaetzels croustillants, mélangez délicatement avec une spatule en bois, ajoutez une belle louche de bouillon de poulet.

Continuez de remuer, une fois le bouillon pratiquement absorbé, ajoutez le mascarpone, remuez toujours.

Hors du feu, assurez vous de l'assaisonnement en sel et poivre puis ajoutez le Pionnier râpé et le beurre, mélanger à nouveau et servir.

Montage de l'assiette

Idéalement dans une assiette creuse (bol, Sombrero), déposez une belle louche de risotto de Spaetzels, siphonnez votre lait moussé de Portobello légèrement sur le côté.

Finalisez avec votre sauge ciselée et quelques morceaux de champignons ici et là.

Bon appétit!