

## **Délice aux Champignons Sauvages**

### **Côté marché :**

#### **Pour 12 grosses gougères**

25 cl d'eau

80 g de beurre

150 g de farine

4 oeufs + 1 jaune (pour dorer)

90 g de gruyère râpé

1 pincée de sel fin

### **Préparation :**

Versez les 25 cl d'eau dans une casserole à fond épais. Ajoutez les 80 g de beurre et la pincée de sel.

Portez à ébullition, retirez la casserole du feu et incorporez la farine.

Travaillez la pâte énergiquement en mélangeant avec une cuillère en bois.

Mettez à nouveau sur le feu, 1 mn, pas plus en tournant sans arrêt. La pâte doit se détacher des bords et du fond de la casserole.

Versez dans un saladier. Incorporez les oeufs un par un en fouettant vivement entre chaque oeuf. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Façonnez 12 grosses boules à l'aide de 2 cuillères à soupe et déposez-les sur un silpat ou un papier cuisson.

Préchauffez le four à 180°C.

Dorez les choux avec le jaune à l'aide du pinceau.

Enfournez pour 40 mn environ. Une fois la cuisson terminée, laissez-les encore 10 mn dans le four éteint avec la porte entrouverte pour ne pas qu'ils retombent.

**Note :** si vous faites de petites gougères, 20 mn de cuisson seront suffisantes.

Pour la recette on aura seulement besoin de 4 gougères, servez les autres à l'apéritif.



### **Côté marché :**

### **Pour le beurre de truffes :**

1 boîte de pelure de truffes noires de 12,5 g

18 g de beurre

### **Préparation :**

Réservez qqs pelures pour la déco.

Mélangez les pelures de truffes ainsi que le jus de la boîte avec le beurre ramolli, réservez.

### **Pour la préparation aux champignons sauvages :**

### **Côté marché :**

275 g de champignons sauvages (girolle/pleurote/chanterelle)

1 pincée de gros sel

1 cs d'huile d'olive

Sel, poivre

Cerfeuil

Nettoyez les champignons soit les grattant avec la pointe d'un couteau ou bien en les brossant ou bien encore à l'aide d'un linge humide.

Déposez-les dans une poêle avec une bonne pincée de gros sel, couvrez. Dès qu'ils ont rendu leur eau, égouttez-les puis faites les rissoler 5/6 mn dans une poêle avec 1 cs d'huile d'olive, à feu moyen, salez (si besoin est), poivrez, saupoudrez avec un peu de cerfeuil frais ou surgelé, réservez.

### **L'omelette au beurre de truffes**

1 oeuf entier + 1 jaune d'oeuf

1 cs de crème fraîche d'Isigny

1 cs de lait

sel, poivre

Dans une casserole placée au bain-marie, fouettez à la fourchette jusqu'à consistance crémeuse l'oeuf entier, le jaune, la crème fraîche, le lait, le beurre de truffes, salez, poivrez et réservez.

### **Pour les billes de pommes de terre :**

#### **Côté marché :**

#### **Pour 12 billes**

1 ou 2 pommes de terre (suivant la grosseur)

1 cube de bouillon de légumes bio

1 pincée de curcuma

Prélevez 12 billes de pommes de terre avec la cuillère parisienne et faites-les cuire dans 1/2 l d'eau avec un bouillon de légumes bio et une pincée de curcuma pendant 10 mn. Egouttez les billes et conservez le bouillon pour la suite.

### **Pour la brunoise de légumes :**

#### **Côté marché :**

1 carotte de sable

1/2 poivron rouge

70 g de pois bio surgelés

Epluchez la carotte et pelez la moitié d'un poivron. Coupez la carotte en lanières et mettez-la à cuire dans le bouillon de légumes (qui a servi à cuire les billes de pommes de terre) avec les pois pendant 12 mn.

Coupez en dés le poivron et faites-le cuire 1 à 2 mn au micro-ondes. Egouttez les pois et les lanières de carotte que l'on coupe en dés.

### **Finition et présentation :**

Coupez en 2 les gougères. Déposez une grosse cuillère d'omelette au beurre de truffes puis ajoutez une bonne quantité de champignons, posez le couvercle sur le dessus avec qqs lamelles de truffes pour décorer.

Déposez la brunoise de légumes autour de la gougère avec 3 billes de pommes de terre. Passez qqs minutes au four si besoin est, saupoudrez d'un peu de curcuma les bords de l'assiette et servez sans tarder.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>