



# INSTANT GOURMAND



## Le flottante champignons, cranberries et poivre



Pour 4 personnes:

### Crème de champignons :

- 500g de champignons rosés
- 400ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 échalote
- 1 cuillère d'huile
- ½ cube de bouillon de volaille

Nettoyer et couper les champignons. Peler et émincer l'échalote. Faire chauffer l'huile dans un faitout et y faire revenir l'échalote. Ajouter les champignons et laisser dorer 5 minutes. Délayer le cube de bouillon dans le lait et verser dans le faitout. Cuire 15 minutes à couvert.

Passer au mixer plongeant, incorporer les jaunes d'œufs tout en mixant. Ajouter de l'eau au besoin selon la consistance désirée.

### Blancs en neige aux cranberries et au poivre :

- 2 blancs d'œufs
- 2 petites poignées de cranberries séchées
- 1 cuillère à café de jus de citron
- sel
- poivre noir au moulin

Préchauffer le four à 100°C. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, avec une pincée de sel, du poivre et le jus de citron. Ajouter délicatement les cranberries coupées en dés. Verser la préparation dans des mini-moules en silicone de la forme souhaitée et cuire au four une dizaine de minutes. Laisser totalement refroidir avant de démouler avec précaution.

### Montage :

Verser la crème aux champignons dans des bols et poser un blanc en neige dessus. Garnir de cranberries séchées et de feuilles de cresson. La crème peut être aussi bien servie bien chaude avec le blanc très froid, pour un contraste de chaleur mais aussi tiède ou froide.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)