



En amuse bouche



Pour 6 personnes :

500 g de champignons
80 cl de crème liquide (mis que 40 cl)
20 cl eau,
2 échalotes
Sel et poivre
30 g de pignons de pin
Un peu de persil plat
Huile d'olive

Pour le siphon :

Crème liquide 40 cl
Lard fumé 150g
Sel fin (3 pincées)
Huile de friture
Piment d'Espelette

Coupez les champignons en quatre, épluchez les échalotes

Mettre l'huile et les échalotes dans le bol du thermomix donner 2 coup de turbo, cuire à 90° pendant 4.5 mn vitesse 2

Ajouter les champignons, le sel et poivre, la crème et l'eau et cuire 35 mn à 90 ° vitesse 3, a la fin mixer au moins 30 s vitesse 10

Pour le siphon

Dans une casserole faire infuser le lard dans 25 cl de crème liquide, saler et poivrez, filtrez et ajoutez le reste de crème liquide et rectifier l'assaisonnement

Versez dans le siphon, puis insérez une cartouche de gaz et réservez au frais

Torréfiez les pignons de pins dans une poêle, frire le persil plat (pas fait), saler

Pour le dressage, disposez les pignons de pins au fond s'une assiette creuse, versez la crème de champignons, puis un peu de crème au lard, finir avec des pluches de persil plat frit et du piment d'Espelette



Imprimer la recette