

Damien Germanier

Jeu de textures et de cuissons autour des champignons d'automne et de l'œuf mollet, bouillon parfumé au thym

Pour 4 personnes

100 g de cornes d'abondance
1 poire
10 noisettes
6 œufs
8 g agar agar
400 g lait
10 g poudre champignons
Huile noisettes
Vinaigre
200 g champignons de saison (bolets, pieds mouton, chanterelles)
Feuilles épinards
1 betterave crue
1 dl bouillon
3 branches de thym

Accord mets et vin:

Avec les champignons, Nous nous porterons sur un Ermitage 2008, du Domaine Rouvinez à Sierre. C'est l'occasion de sortir vos vieilles bouteilles d'ermitage pour les plats à base de champignons. Les arômes de sous bois qui se dégagent de ces vins est idéal dans ces accords.

Condiment de cornes d'abondances

Laver et hacher les cornes d'abondances, les faire suer à l'huile, une fois l'eau des champignons évaporée, ajouter la poire pelée taillée en brunoise et les noisettes éclatées. Assaisonner, ajouter l'huile de noisettes et une pointe de vinaigre. Réserver au frais.

Flan de champignons

Chauffer le lait avec la poudre de champignons, assaisonner et laisser infuser 20 minutes. Ajouter 8 g d'agar agar. Mixer, cuire 2 minutes et mettre la masse dans un moule antiadhésif ou dans un papier film. Réserver au frais et tailler en cubes une fois froid.

Œufs mollets

Plonger 4 œufs dans de l'eau à ébullition durant 5 minutes. Refroidir à l'eau glacée et dégager le jaune. Réserver.

Bouillon

Chauffer le bouillon, infuser le thym et quelques morceaux de champignon. laisser infuser une heure à température constante 45°C. Filtrer et assaisonner.

Betteraves

Peler et trancher en fines lamelles la betterave. Saler, ajouter vinaigre et huile de noisettes. Mariner une heure au moins.

Champignons

Chauffer une poêle, y sauter les champignons rapidement dans un filet d'huile. Ajouter une noix de beurre, assaisonner.

Finition

Déposer l'œuf au centre de l'assiette, garnir de quelques cubes de flan. Disposer harmonieusement les champignons et les rouleaux de betteraves. Garnir de quenelles de condiment aux cornes d'abondances et servir le bouillon à part.



Restaurant DG
1950 Sion
+41 (0)27 322 99 88