

Flan de cèpes



© Bravo Media LLC 2020

Ingrédients (pour 2 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 grammes	Beurre	~
50 grammes	Blanc d'œuf	~
250 grammes	Bouillon de champignons	~
1	Branche de sapin	~
1	Branche de thym	~
100 grammes	Cèpe séché en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE	0043287
3 pièces	Cèpes	~
6 pièces	Cèpes bouchons	~
2 pièces	Champignon de Paris brun	~
1	Champignons de Paris entiers 1er choix en boîte 3/1 BONDUELLE	0028070
35 grammes	Crème liquide	~
0.75	Échalote	~
50 grammes	Farine de blé de type 55 en sachet 1 kg CEREALIEN BISCHHEIM	0215194
0.5	Gélatine argent en feuille en boîte 1 kg SEBALCE	0222526
1.25	Gousse d'ail	~
1	Jaune d'œuf	~
20 grammes	Lait	~
1	Œuf	~
0.5	Pain de mie en tranches en paquet 550 g HARRYS	0169236

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Parure de cèpes	~
	Pousses de champignons d'enoki	~
	Sel et sucre	~

Étapes de préparation

- 1 Faire colorer les 3 cèpes taillés grossièrement, émincer un quart d'échalote et écraser un quart de gousse d'ail dans de l'huile d'olive.
- 2 Ajouter le bouillon de champignons et mixer.
- 3 Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide et faire imbiber la tranche de pain de mie dans le lait. Ajouter dans le blender avec l'œuf, le jaune et la gélatine ramollie et égouttée.
- 4 Chinoiser, débarrasser dans un piston. Couler dans les moules demi sphères de 6 cm et cuire au four vapeur à 85° pendant 40 min. Débarrasser au congélateur, pour faciliter le démoulage.
- 5 Dans une casserole, verser les champignons de paris, la parure de cèpes, la branche de thym, une gousse d'ail et une demi échalote. Mouiller à hauteur et laisser réduire. Chinoiser et conserver le jus.
- 6 Faire réduire le reste du bouillon et infuser avec le sapin.
- 7 Trancher à la mandoline les 2 champignons de Paris brun et les cèpes déshydratés très finement. Emporte-piècer en rond de 2 tailles différentes et réserver pour le dressage.
- 8 Mixer les cèpes déshydratés pour obtenir une poudre fine et saupoudrer sur les rondelles de champignons de Paris brun.
- 9 Nettoyer les 4 cèpes bouchons, couper en 2 dans le sens de la longueur et quadriller en surface. Poêler dans une sauteuse avec un beurre clarifié. Bien arroser les champignons avec du thym et du beurre. Assaisonner.
- 10 Pour réaliser les tuiles : Réaliser des carpaccios de cèpes en taillant très finement à la mandoline les 2 cèpes de bouchons restantes. Mixer le beurre, la farine, les 50 g de blancs d'œufs, le sel et le sucre ensemble afin d'obtenir l'appareil à tuile. Etaler sur un sulfurisé, sur les lamelles de champignons. Enfournier entre 2 plaques avec du papier sulfurisé à 150° pendant 15 min.
- 11 Pour le dressage : Dans une assiette plate, poser le flan de champignons et disposer harmonieusement les carpaccios de cèpes avec l'appareil à tuile, les cèpes bouchons, le champignon de Paris avec la poudre de cèpes et les pousses d'enoki. Verser le bouillon infusé au sapin dans une saucière.