

Royale de petits pois aux morilles et shiitakés



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
4 pièces	Ail rose gousses	~
0.05	Amande effilée en sachet 1 kg	0154528
0.1	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
0.2	Crème liquide	~
0.2	Huile d'olive vierge extra Sybaris en bouteille 500 ml BORGES	0203465
8 pièces	Jaune d'œuf	~
0.2	Lait	~
1	Mini carottes	~
1	Mini navet	~
0.15	Morille sauvage séchée en tubo 200 g SABAROT	0247859
0.05	Noisette entière émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0021807
4 pièces	Œufs entiers	~
3 pièces	Oignon nouveau	~
1	Petits pois écossés	~
1	Radis rose	~
0.05	Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO	0005066

Étapes de préparation

- 1 Dans une casserole faire bouillir 2L d'eau et faire infuser 1 sachet de bouillon de légumes pendant 20 minutes.
- 2 Emincer les oignons.
- 3 Faire suer les oignons dans un rondau avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes, ajouter les petits pois et faire suer à nouveau 1 minute, saler et faire suer 2 minutes supplémentaires. Mouiller à mi-hauteur avec le bouillon de légumes et cuire 6 minutes environ. Débarrasser, refroidir en cellule avant de mixer cette purée et de la passer au chinois étamine.
- 4 Dans un cul de poule, mélanger la purée de petits pois avec la crème, le lait, les jaunes d'œufs, saler et poivrer.
- 5 Couler 70 g de royale dans le fond des assiettes creuses puis les filmer individuellement. Cuire 20 minutes au four vapeur à une température de 80°C. En fin de cuisson changer le film puis laisser refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur.
- 6 Etuver séparément chaque légume restant, en les faisant suer 2 minutes dans un filet d'huile d'olive. Saler puis mouiller petit à petit avec le bouillon de légumes jusqu'à ce que les légumes soient fondants, les débarrasser au fur et à mesure dans un bac perforé pour recueillir tous les jus de cuisson qui serviront pour la base de la vinaigrette. Refroidir en cellule.
- 7 Réhydrater les morilles et les shiitakés dans l'eau bouillante pendant 7 minutes, égoutter et faire revenir les champignons dans une poêle.
- 8 Pour la vinaigrette, mélanger dans un cul de poule à l'aide d'un fouet le vinaigre de Xérès, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 9 Mélanger dans un cul de poule les légumes, les champignons et les fruits secs.
- 10 Dresser les légumes sur la royale de petit pois et saucer d'un cordon de vinaigrette.