

Rillettes de pleurotes et ricotta, torsades pesto et piment d'Espelette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
223851	Blé dur 1 kg	80 Gramme
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	40 Gramme
39849	Ricotta 11% MG 450 g Galbani	80 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	100 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	20 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	5 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	20 Gramme
	Blanc de poireau	5 Gramme
	Jus de citron vert	1 Pièce
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Cive ciselée, piment d'Espelette	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Travailler les champignons par évaporation puis les réserver.
- 2 Passer au mixeur la ricotta, les échalotes et les pleurotes, puis ajouter le blé dur et un jus de citron vert. Assaisonner sel et poivre et réserver au frais.
- 3 Détailler le feuilletage à l'état surgelé à la forme désirée. En finition, ajouter de la cive ciselée.
- 4 Appliquer la sauce pesto sur le feuilletage puis le saupoudrer de piment d'Espelette.
- 5 Cuire traditionnellement au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C.

Rillettes de pleurotes et ricotta, torsades pesto et piment d'Espelette

- 6 Réaliser un gaspacho de tomates cerises en les mixant avec fèves de soja, ail, basilic et huile d'olive. Assaisonner sel et poivre.
- 7 En finition : julienne de blanc de poireau.

L'astuce du chef



La mise en œuvre des champignons surgelés doit impérativement se faire sans décongélation, démarrage à froid. Les champignons vont commencer par dégorger, puis par évaporation de l'eau de végétation, les arômes vont se concentrer. L'assaisonnement se fera uniquement à ce moment-là.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid