



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
269361	Couteaux entiers crus MSC 45/55	1 Pièce
205975	Morilles entières 1 kg	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Quart de bergamote	1 Pièce
	Ciboulette	3 Gramme
	Shiso anis	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Mélange du trappeur, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les morilles dans une sauteuse, sans sel et sans matière grasse. Une fois l'eau de végétation des champignons complètement évaporée, déglacer avec le jus de bergamote.
- 2 Laisser réduire, ajouter l'huile d'olive, les échalotes et la ciboulette. Assaisonner sel et poivre et réserver.
- 3 Concasser légèrement et réserver.
- 4 Déposer les couteaux à l'état surgelé dans un récipient de cuisson très chaud, puis attendre quelques secondes leur ouverture.
- 5 Déposer la marinade sur la chair des couteaux, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 6 Dresser : déposer des couteaux sur un lit de mélange trappeur, en finition pluche de shiso.

L'astuce du chef



La bergamote peut facilement être remplacée par un autre agrume. Il est possible de jouer sur l'acidité ou le fruité d'un citron, citron vert ou l'amertume d'un pamplemousse.
Il est possible de réaliser cette recette avec des brisures de morilles.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid