

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TERRINE DE CHAMPIGNONS DE PARIS

**pour 6 personnes : un moule à cake de 22cm x 12 x 7,5
1kg de champignons de Paris - 25cl crème fraîche épaisse - 1 oignon - 3 échalotes longues - 2 gousses d'ail - 20g beurre - 1 càs fond de veau en gelée (ou 2càs en poudre) - 5 feuilles de gélatine (10g) - 1 grosse poignée de thym citron - les jus d'1/2 cm - sel - poivre - muscade moulue -**

Laver les champignons, couper la base des pieds, les essuyer avec du papier absorbant. Les couper grossièrement. Peler, hacher l'oignon, les échalotes, l'ail. Fondre le beurre dans une sauteuse, verser les champignons et les cuire 10 minutes à feu vif jusqu'à plus d'eau. Saler, poivrer, muscader. Réserver.

Tremper la gélatine dans l'eau froide.

Faire bouillir 30cl d'eau, y ajouter le fond de veau et laisser frémir durant 10 minutes. Essorer les feuilles de gélatine, les faire fondre dans le fond de veau retiré du feu. Réserver.

Dans le bol du mixeur, mettre les champignons, la crème fraîche, le thym citron. Mixer jusqu'à purée. Ajouter le fond de veau, mélanger rapidement. Mouiller à l'eau froide à l'aide d'un pinceau le fond et les parois du moule à cake. Tapisser l'intérieur de film alimentaire en laissant dépasser à l'extérieur. Verser la préparation dans le moule. Rabattre le film, entreposer au réfrigérateur au moins 12h00.

Service : démouler sur un plat, décorer de champignons crus en lamelles et d'herbes.