

GAGGENAU

LEÇON DE CUISINE ANIMÉE PAR LE CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE

AMUSE-BOUCHE – Baba aux champignons

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour le baba salé :

- 130g de farine
- 8g de sucre
- 1,5g de sel
- 30g d'eau
- 4,5g de levure
- 1 œuf
- 30g de beurre

Déroulé :

Dans une cuve de batteur, mélanger la farine, le sel et le sucre.

Ajouter l'eau légèrement tiédie avec la levure dissoute.

Incorporer l'œuf, puis le beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement des parois.

Mettre en poche et les mouler dans des moules en Tefal. Laisser pousser.

Veiller à ce que la pâte déborde un peu des moules pour avoir une forme de tête de champignon.

Enfourner à 180 degrés pendant 13 minutes. Réserver.

Ingrédients :

Pour la purée de champignons :

- 350g de champignons mélangés
- 15g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 350g de crème
- Sel et piment de Bresse

Déroulé :

Nettoyer les champignons et garder les parures pour le bouillon pour réimbiber.

Les tailler et les faire suer au beurre avec l'ail.

Ajouter la crème puis laisser compoter une dizaine de minutes.

Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Réserver en casserole.

Pour le bouillon de réimbibage, mettre dans une casserole toutes les parures de champignons de la recette et mouiller à hauteur.

Faire bouillir et laisser infuser une heure.

Passer la préparation et réserver en casserole pour réimbiber.

Ingrédients :

Pour les champignons sautés :

- Une portion de chanterelle jaune
- Une portion de pleurote
- Une portion de pied de mouton
- Une portion de Pleurote du Panicaut
- Une portion d'hydne hérisson (hericium)
- Une portion de shitake
- Une portion de pholiote
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 40g de beurre
- Sel et piment de Bresse

Déroulé :

Dans une poêle, mettre le beurre à fondre.

Faire revenir les différents champignons émincés. Ajouter les échalotes, le thym et l'ail. Assaisonner de sel et piment.

Ingrédients :

Pour la sauce champignon :

- 20g de beurre
- 1 petite échalote
- 3 champignons de Paris
- 5dl de vin blanc
- 150g de crème
- Savagnin
- Sel / Poivre

Déroulé :

Mettre à fondre le beurre. Ajouter une échalote ciselée et les champignons de Paris émincés.

Déglacer au vin blanc.

Laisser réduire à sec.

Ajouter la crème et laisser réduire. Dès que le tiers est réduit, passer la sauce, ajouter le savagnin et rectifier. Émulsionner si besoin.