



RECETTE DE TOBIAS BUHOLZER, MÜNSTERHOF, ZÜRICH



## Shiitake à la panna cotta en croûte avec asperge marinée



4-6 portions

- 500 g CHAMPIGNONS SHIITAKE
- 50 g OIGNONS
- 25 g HUILE D'OLIVE
- 400 g BOUILLON
- 400 g CRÈME
- SEL, POIVRE
- 1 feuille GÉLATINE (pour 2 dl de masse de shiitake)

**Croûte** PAIN TOAST, BEURRE

- 1 ASPERGE VERTE
- HUILE D'OLIVE,
- VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC
- SEL, POIVRE
- TOMATES CERISE PELÉES

### ● Panna cotta

- faire mijoter les shiitake et les oignons dans l'huile
- ajouter le bouillon et la crème, cuire jusqu'à une consistance molle
- mixer et passer à travers une passoire fine
- saler et poivrer
- ajouter la gélatine ramollie et mélanger
- remplir des tubes de 6 cm de longueur et 1,5 cm Ø ou mettre dans de petits moules
- laisser durcir au réfrigérateur

### ● Croûte

- couper le pain en tranches de 6x12 cm, épaisseur: 5 mm
- poser entre deux feuilles de papier pour la cuisson au four, étaler jusqu'en une couche mince
- beurrer avec le beurre ramolli
- enrouler sur des tubes de 6 cm de longueur et 1,5 cm Ø
- cuire dans le four à 140° C jusqu'à doré
- laisser refroidir, remplir de panna cotta

### ● Asperge

- couper en tranches de 1 mm dans le sens de la longueur
- blanchir brièvement dans de l'eau salée
- tremper dans de l'eau froide et égoutter