



ROBERTO BIAGGI, RESTAURANT DU LAC, LE PONT VD

 **Champignons
Suisses**

Quenelles de féra avec champignons exotiques

(shiitake, pleurotes du panicaud, pleurotes en forme d'huître)



Ingrédients pour 4 portions

120 G	FILETS DE FÉRA
2	BLANCS D'ŒUF BATTUS
1 CS	CRÈME ENTIÈRE
1	PRISE DE SEL
	SAFRAN EN POUDRE (METTRE DANS L'EAU BOUILLANTE)
100 G	SHIITAKE & PLEUROTUS DU PANICAUT
	Sauce
30 G	BOUILLON DE FÉRA RÉDUIT
5 G	BEURRE
5 G	ÉCHALOTE
1 DL	CRÈME ENTIÈRE
1 CS	VIN BLANC
	SEL, POIVRE, SAFRAN, JUS DE CITRON

Quenelles de féra

Réduire en purée la féra avec la crème entière à l'aide du mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une masse fine. Incorporer les blancs d'œuf battus en neige. Former des quenelles à l'aide d'une cuillère et les laisser tirer dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à point. Réserver au chaud.

Sauce

Réduire le bouillon à 30 cl. Ajouter les ingrédients de la sauce et travailler celle-ci jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.

Champignons

Couper les échalotes et les shiitake en dés. Détailler les pleurotes du panicaud en lamelles, les faire revenir dans l'huile d'olive et ajouter le safran. Cuire brièvement les pleurotes en forme d'huître dans de l'eau bouillante salée et ajouter un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Disposer délicatement les champignons et les quenelles sur une assiette et décorer d'un peu de purée de petits pois.