

RECETTE DE TOBIAS BUHOLZER, MÜNSTERHOF, ZURICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

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 3 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 ∅ 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 ∅
  - 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

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE