

ROBERTO BIAGGI, RESTAURANT DU LAC, LE PONT VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Quenelles de féra avec champignons exotiques

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

Shii-take Eryngii Pleurotus

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 & PLEUROTES 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 panicaut 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.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE

Autres recettes sous: www.biopilz.ch