

IVO OSTINELLI, CAFÉ-RESTAURANT DU BASSET, CLARENS VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Champignons grillés et tresse de filet de féra

Shii-take Eryngii Pleurotus

Ingrédients pour 1 portion

200 g	MÉLANGE DE SHIITAKE, PLEUROTES DU PANICAUT (ERYNGII), PLEUROTES EN FORME D'HUÎTRE
160–180 g	FILET DE FÉRA
	HUILE D'OLIVE
	BASILIC
	PISTACHES
	CITRON
	TOMATES CERISES
	FINES HERBES
	SEL ET POIVRE

Préparation des champignons
Nettoyer les champignons avec précaution (enlever la tige des shiitake). Couper les pleurotes en forme d'huître dans le sens de la longueur. Couper les pleurotes du panicaut en tranches et les enduire d'huile, saler et poivrer. Les faire revenir à feu moyen dans la poêle à grillades (structurée pour griller). Retirer du feu et badigeonner de pesto de basilic.

Préparation du filet de féra
Couper le filet de féra en trois dans le sens de la longueur et tresser les trois parties, en fixant les extrémités avec des cures dents. Griller le poisson asaisonné dans une poêle en fer jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée. À la fin du temps de cuisson, ajouter les pistaches hachées grossièrement et arroser le poisson de jus de citron. Servir sur une grande assiette avec les champignons, les fines herbes et les tomates cerises.

Conseils
Les champignons doivent être servis chauds et encore consistants. Les féras doivent être à peine cuites pour qu'elles ne s'émiettent pas.