

RECETTE DE CHRISTIAN EGGER, RESTAURANT GRÜNTAL, ZURICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Champignons shiitake et haricots verts à l'asiatique

Shii-take PILZE

4 portions

8	CHAMPIGNONS SHIITAKE
400 g	HARICOTS VERTS
3 cs	HUILE DE SESAME
1	OIGNON DE PRINTEMPS
1	GOUSSE D'AIL
3 cm	GINGEMBRE FRAIS
1	GOUSSE DE PIMENT ROUGE THAÏLANDAIS
3 cs	HUILE D'ARACHIDE
	SAUGE SOJA
	EPIS DE MAÏS BABY

- mariner les shiitake dans l'huile de sésame
- nettoyer les haricots et les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils deviennent croquants

- couper l'oignon de printemps dans le sens de la longueur, presser la gousse d'ail, peler le gingembre et le couper en tranches, couper la gousse de piment rouge dans le sens de la longueur et faire revenir le tout dans un wok ou une poêle
- ajouter les haricots et faire revenir, assaisonner avec la sauce soja et réserver au chaud

- cuire ou griller les shiitake marinés des deux côtés dans l'huile d'arachide
- dresser les haricots de manière décorative sur une assiette et y déposer les champignons préparés

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE