

RESTAURANT MAURI'S LA ROCCA, ZURICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Champignons grillés assortis en corbeille de parmesan

Shii-take Eryngii Pleurotus

Entrée

500 g MÉLANGE DE CHAMPIGNONS (DE PRÉFÉRENCE DE GRANDE TAILLE): SHIITAKE, PLEUROTES, PLEUROTES DU PANICAUT
GOUSSES D'AIL ENTIÈRES

Sauce

HUILE D'OLIVE
VINAIGRE BALSAMIQUE
FLEUR DE SEL
POIVRE
PERSIL ITALIEN FRAIS
PARMESAN

- Couper les gros champignons en deux ou en quatre et les cuire à point sur le grill à charbon de bois avec quelques gousses d'ail non pelées coupées en largeur (également possible au four).

- **Préparer les corbeilles de parmesan**
  Chauffer une poêle en téflon sans graisse, étaler du parmesan râpé et faire fondre comme une tuile (sans faire brûler). Retirer délicatement de la poêle avec une pince, déposer sur une tasse retournée et laisser refroidir. Peut être préparé à l'avance, demande un peu d'adresse.

- **Garnir les corbeilles de parmesan**
  Mouiller les champignons avec une bonne huile d'olive et du vinaigre balsamique, saler avec la fleur de sel, poivrer, servir avec le persil frais et l'ail grillé.