

Bavarois de champignons de Paris aux Saint Nectaire fermier

Ingrédients pour 20 petits raviers de 10 cl

Bavarois

- 200 gr de Saint Nectaire fermier
- 300 gr de champignons de Paris
- 3 feuilles de gélatine de (6 g)
- huile de Colza
- 1 oignon ciselé
- 1/2 citron
- 20 cl de lait entier
- 1 cuil à soupe de poudre de champignons
- 10 cl de crème fraîche liquide pasteurisée
- sel
- poivre blanc.

Gelée de reine des prés ou mélisse

- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 poignée de reine des prés séchée
- 2 g d'agar-agar.

Réalisation du bavarois de champignons St Nectaire fermier

Éplucher, laver vos champignons de Paris, les détailler en quartiers. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Dans un sautoir, faire chauffer un peu d'huile de colza faire suer l'oignon ciselé, ajouter les champignons quelques gouttes de citron, une pincée de sel, du poivre blanc. Couvrir et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes.

Ajouter le lait entier, le Saint Nectaire, la poudre de champignons et porter à ébullition. Lorsque la préparation commence à épaissir, verser le contenu dans le bol du mixeur et mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène. Passer au chinois

Essorer les feuilles de gélatine et incorporez-les à l'aide d'un fouet dans la crème de champignons encore chaude.

Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer progressivement à la préparation. Vérifier l'assaisonnement, puis remplir les raviers aux trois quarts avant que la composition ne prenne.

Réalisation de la gelée de reine des prés

Porter à ébullition le bouillon de légumes, y ajouter la reine des prés et laisser infuser. Filtrer, ajouter l'agar-agar, monter à ébullition tout en fouettant.

Les derniers gestes

Une fois cette infusion tiède, verser un peu de cette gelée encore liquide sur la surface des bavarois. Mettre au froid.

Terminer votre structure sur la gelée une fois prise selon votre inspiration