

# *Autour du cèpe Mariné à cru, le pied en petit pâté chaud, le chapeau poêlé, en pulpe mousseuse et lamelle croustillante*

La recette d'**Alain Dutournier**

## *Cèpe cru*

Compter par personne 3 tranches de cèpes de 2 mm d'épaisseur (têtes et queues - longitudinalement dans le milieu des champignons), assaisonnées à l'envoi avec des gouttelettes de coulis vert (jus de persil et basilic, d'huile de noisette, ail blanchi, fond blanc, pignons, parmesan, sel et poivre).

## *Chips de cèpe* (aspect cristalline sans sucre)

Par convive, 1 tranche de cèpe de 2 mm d'épaisseur séchée au four à 130-140 °C entre deux feuilles d'antiadhésif légèrement graissées à l'huile de noisette et deux plaques pendant 45 min environ.

## *Chapeaux poêlés dans l'huile d'olive*

Têtes de cèpes cloutées avec des petits bâtonnets d'ail juste blanchi dans du lait et rafraîchi.

## *Petits pâtés*

250 g de queues de cèpes	15 cl de crème fleurette
1 gousse d'ail blanchi	1 œuf + 1 jaune
2 g de gingembre frais	Sel, poivre, muscade
1 échalote grise confite	10 brins de persil ciselé

Faire revenir les cèpes lentement afin d'obtenir une coloration blonde. Ajouter ail, échalote, gingembre. Mixer grossièrement. Faire bouillir la crème avec sel, poivre et muscade râpée. Mélanger à chaud avec les cèpes puis ajouter les œufs. Débarrasser. Rafraîchir. Ajouter du persil ciselé au moment de cuire dans des darioles au bain-marie durant 2 min à 140 °C.

## *Émulsion*

100 g de parures de cèpes	sel, poivre
½ échalote ciselée	2 g d'agar agar
2 cl de vin doux	50 g de crème fleurette fouettée
50 g de crème épaisse	

Colorer les cèpes et l'échalote, ajouter le vin, la crème. Mixer et lier avec l'agar agar. Refroidir et incorporer la crème fouettée.

## *Présentation sur assiette individuelle*

Au milieu, le petit pâté chaud coiffé du chapeau poêlé bien chaud ; à gauche, 3 lames de cèpe cru « façon carpaccio » ; à droite, une belle quenelle d'émulsion de cèpe dans laquelle on pique au dernier moment la tranche de cèpe séchée ; au pied du cèpe reconstitué et afin de décorer l'assiette : une grosse virgule de coulis vert (prévu pour les gouttelettes).



10 beaux cèpes « tête de nègre »  
bien fermes,  
chapeau de 8 cm de diamètre

