



Mousse de champignons, bouillon de sous bois, pleurotes en pickles et herbes sauvages

Ingredients

Pour la mousse de champignons

- 300 g de champignons de Paris ou bruns
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Pour le bouillon des sous-bois

- 200 g de champignons (mélange forestier : cèpes, girolles, trompettes...)
- 1 litre d'eau
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 oignon
- Sel, poivre

Pour les pleurotes en pickles

- 150 g de pleurotes
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 10 cl d'eau
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- Quelques grains de poivre

Pour la finition

Herbes sauvages (cresson, pimprenelle, oseille, mouron blanc...)
Huile d'olive



Préparation

Mousse de champignons

- Nettoyer et couper les champignons.
- Faire revenir échalote et ail dans le beurre, sans coloration.
- Ajouter les champignons, assaisonner, et cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
- Mixer avec la crème liquide jusqu'à obtenir une mousse lisse.
- Passer au tamis si souhaité, réserver au frais.

Bouillon des sous-bois

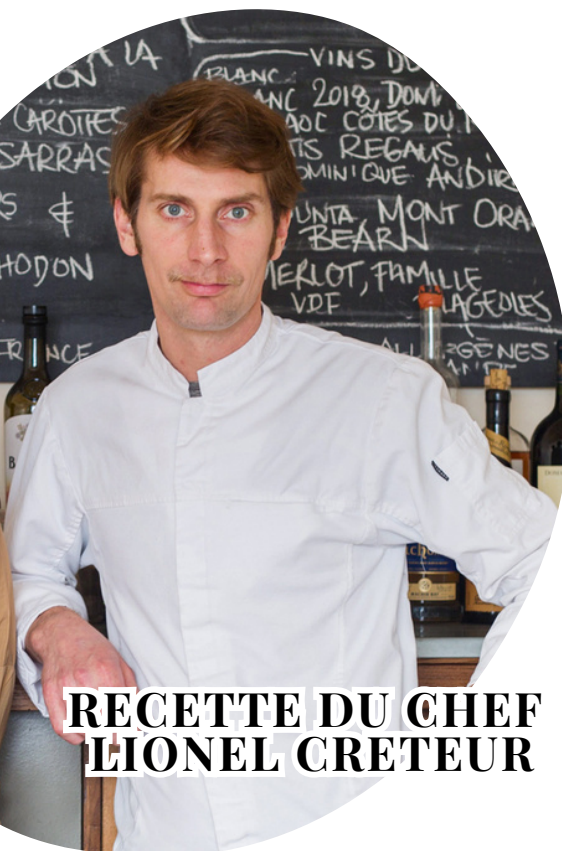
- Réhydrater les champignons secs si besoin.
- Faire revenir l'oignon émincé dans une casserole avec un peu d'huile.
- Ajouter les champignons, le thym, le laurier, et mouiller avec l'eau.
- Porter à ébullition, puis laisser frémir 30 minutes.
- Filtrer et assaisonner. Garder chaud.

Pleurotes en pickles

- Nettoyer et couper les pleurotes.
- Faire bouillir le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et les grains de poivre.
- Verser le liquide chaud sur les pleurotes et laisser refroidir.
- Réserver au frais minimum 1 heure.

Dressage

- Disposer une quenelle de mousse de champignons dans une assiette creuse
- Ajouter quelques pleurotes en pickles et les herbes sauvages.
- Verser le bouillon chaud autour juste avant de servir.
- Finir avec un filet d'huile d'olive.



**RECETTE DU CHEF
LIONEL CRETEUR**

