Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cappuccino de morilles sur tapenade de roquette

Ingrédients

250g de champignons de Paris, 2 morilles séchées, 1 botte de roquette, 0.5l de bouillon de volaille, 1 échalote, 200g de lait entier, 50g beurre, 1 feuille de laurier, 5g lecithine de soja

Préparation

Couper les champignons en tranches et les faire revenir dans un peu de beurre et l'échalote hachée. Au bout de trois minutes, ajouter le lait, le bouillon, les morilles coupées en rondelles, la feuille de laurier, la lecithine de soja, puis assaisonner.
Laisser cuire 20 minutes et retirer les champignons.
Dans un mixer, mixer les champignons avec la roquette et ajouter un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans un bol. Avec un mixeur de surface créer de l'écume à la surface du liquide.
Dresser dans une verrine en commençant par une feuille de roquette, puis une quenelle de tapenade, puis une cuillère d'écume de champignons.

Notes :