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

# Carpaccio de cèpes à l'huile de noisette, petite salade de cèpes

## Ingrédients

400 g de cèpes (Frais), 1 botte de ciboulettefleur de sel , -qs Bouteille Huile de noisette, -qs ml de mirin, -100 g de noisettes, -qs bouquet de persil plat, -qs Unité poivre noir du moulin, -qs càs de vinaigre balsamique,

## Préparation

Couper le bout terreux des cèpes et les nettoyer avec un linge humide. Détailler ¾ des cèpes en très fines tranches à la mandoline. Passer au pinceau de l'huile de noisette sur les tranches de cèpe. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre noir. Disposer les tranches de cèpes dans 4 assiettes en les faisant se chevaucher un peu.
Griller les noisettes à la poêle à sec. Lorsqu'elles commencent à dorer, ajouter un trait de mirin afin de la caraméliser. Retirer du feu. Concasser les noisettes.

## Notes :