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

Carpaccio de cèpes à l'huile de noisette

Ingrédients

Préparation

Couper le bout terreux des cèpes et les nettoyer avec un linge humide ou une brosse dure. Retirer la mousse jaunâtre dans le chapeau (à l'aide d'un couteau ça s'en va tout seul).
Détailler les cèpes en très fines tranches à la mandoline. Passer au pinceau de l'huile de noisette sur les tranches de cèpe puis saupoudrer de fleur de sel et de poivre.
Disposer les tranches de cèpes dans 4 assiettes en les faisant se chevaucher un peu.
Griller les noisettes à sec dans une poêle. Lorsqu'elles commencent à dorer, ajouter un trait de mirin (une sorte de vin japonais très doux) afin de les caraméliser. Retirer du feu. Concasser les noisettes et hacher la ciboulette. Saupoudrer les champignons de noisettes et de ciboulette, servir.

Notes :