




Espuma de Laurette, aux Saint Jacques

Recette de Florent Ladeyn, Auberge du Vert Mont

Difficulté : 

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 350 g de Laurette
- 50 g de beurre
- 200 g d'eau
- 200 g de champignons de Paris
- 8 Noix de Saint Jacques
- 30 g Pignon de pain sec
- 15 g de champignon lyophilisé
- Bouillon de poule
- Sel & poivre

1. Eplucher les Laurette, les couper grossièrement et les faire suer au beurre.
2. Ajouter une échalote hachée, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 200 g d'eau et saler, puis cuire 20 min dans une casserole.
3. Mixer la préparation et la passer au chinois et verser dans le siphon.
4. Dans le fond du verre, mettre un carpaccio de champignon, deux noix de Saint Jacques, une demi échalote émincée finement et du persil.
5. Verser dans le verre un bouillon de poule bouillant pour recouvrir les ingrédients et terminer par le siphon de Laurette.
6. En décor, saupoudrer du pain sec mixé avec les champignons lyophilisés, et quelques herbes de saison.



Bonne dégustation !

