

Croustillant tiède aux girolles Et émulsion de basilic

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 à 5 minutes

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

300 g de girolles
6 feuilles de brick
20 g de beurre
3 cl de Noilly
2 cuillères à soupe de crème liquide
cerfeuil
1 brin de thym frais
sel et poivre du moulin

L'émulsion :

1/2 botte de basilic
10 cl d'huile d'olive
5 cl d'eau
1 jaune d'oeuf
2 œufs entiers
1 cuillère à soupe de baies roses
1 cuillère à café de moutarde
sel fin et poivre du moulin

Préparation :

- . Préchauffer le four thermostat 7.
- . Nettoyer les girolles et les émincer.
- . Faire suer les girolles dans une sauteuse avec une noix de beurre, puis ajouter le thym et les couvrir quelques minutes. En fin de cuisson déglacer au Noilly et crémier, puis assaisonner.
- . Étaler une feuille de papier de cuisson sur une plaque.
- . Réaliser des cercles de Ø 10 cm dans la feuille de brick (5 ronds par feuille).
- . Faire fondre le beurre et superposer 5 ronds les uns sur les autres en beurrant chaque couche.
- . Poser les 6 cercles sur le papier de cuisson et les cuire au four à thermostat 7 pendant 4 à 5 minutes.

Préparation de l'émulsion à l'huile d'olive.

- . Mettre le jaune, les œufs entiers, les baies roses, la moutarde dans un bol à mixer. Emulsionner en ajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive et l'eau.
- . Ajouter le basilic (garder quelques feuilles pour la présentation), une pincée de sucre (facultatif), assaisonner, puis mixer le tout. Réserver au frais.

Présentation :

- . Disposer les feuilles de brick et les girolles tièdes au centre de l'assiette.
- . Ajouter un cordon de sauce autour de cette préparation.
- . Parsemer quelques brins de cerfeuil et quelques feuilles de basilic autour de l'assiette.