

SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES & GIROLLES EN PERSILLADES BEURRÉES, *poêlée des champignons et noisettes, huile de noisettes*

 Entrée	 Quenelles & Soufflés	 Nb. portions 2	 Préparation 15 MIN	 Cuisson 30 MIN
---	--	---	--	---



INGRÉDIENTS

- 1 barquette de Suprêmes soufflés cèpes & girolles en persillades Saint Jean
- 600 gr de champignons au choix (de paris, pleurotes, cèpes, shiitaké)
- 20 gr de noisettes décortiquées
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Huile de noisette
- Sel, poivre
- 12 gr de Beurre
- Quelques brins de persil

RECETTE

Préparation

- Couper les champignons en morceaux.
- Dans une sauteuse, faire revenir les noisettes concassées à feu moyen-vif. Réserver.
- Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, faire revenir l'échalote et l'ail émincé. Ajouter les champignons. Saler et poivrer, cuire pendant une douzaine de minutes.
- En parallèle, cuire les suprêmes soufflés à la vapeur pendant 15 min. Les couper en deux puis les passer dans une poêle avec du beurre afin d'obtenir une jolie coloration dorée.

dressage

- Dresser dans une assiette creuse, mettre la poêlée de champignons, verser un filet d'huile de noisettes puis déposer les suprêmes soufflés beurrés.
- Parsemer de noisettes grillés et quelques brins de persil frais

ASTUCE

Damien Brisset, Œnologue chez Ferraton nous partage son accord mets et vin

« La douceur de la quenelle et des champignons se marie parfaitement avec la bouche à la fois mûre et fraîche, de **notre Crozes Hermitage « la Matinière »**, dont les arômes fumés et épicés qui se mêlent aux saveurs herbacées de la persillade rappellent les accents forestiers du plat »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération