

## Bavarois de cèpes, crumble de noisette



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la bavaroise :**

200g de gros cèpes avec la mousse du chapeau, 1 bouillon cube, 100g de crème, 2 feuilles de gélatine, 200g de crème fouettée (35 à 40% de matière grasse), sel

#### **Pour la décoration :**

6 feuilles de moutarde rouge, 1 paquet de champignons japonais Enoki ou buna-shimeji, vinaigre balsamique blanc, huile de noisette, sel

#### **Finition :**

1 tranche de pain noir, 18 noisettes, huile de noisette, fleur de sel

---

### **La bavaroise :**

Nettoyer et laver les cèpes en conservant la mousse.

Les couper en morceaux et les cuire avec la crème, sel et le bouillon cube pendant 5mn.

Ajouter la gélatine préalablement trempée et mixer finement.

Refroidir sur un lit de glace et avant que la purée ne prenne la mélanger délicatement à la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement.

Réserver dans une poche à douille et laisser finir de prendre au frais.

### **La terre :**

Arroser la tranche de pain noir d'un filet de d'huile de noisette et faire sécher au four à 160° jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Laisser refroidir avant de la concassée à l'aide d'un rouleau

### **Les noisettes :**

Concasser grossièrement les noisettes et les dorer au four à 160° avec un filet d'huile de noisette. Saler légèrement dès la sortie du four.

### **Les champignons enoki :**

Séparer les champignons et leur conserver une queue de 4cm.

Les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, sel, vinaigre balsamique blanc.

### **Montage :**

Remplir de petits pots de fleur avec la mousse de cèpe. Couvrir avec la terre.

Parsemer de noisettes dorées et « planter » une feuille de moutarde et les champignons Enoki ou buna-shimeji, comme s'ils avaient poussé dans le pot.