

Omelettes aux champignons



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les omelettes: 8 œufs, 100g de gruyère, 1dl de crème
(Pour la cuisson, huile d'olive, assaisonnement)

Pour la fricassée de champignons : 800 g de champignons suivant la cueillette, 40g de beurre, 2 cl d'huile d'olive, 3 échalotes, assaisonnement, 12g de gélatine (6 feuilles)

Pour la persillade aux noix : 3 échalotes, 1 botte de ciboulette, ½ botte de persil, 2 cuillères de noix concassées et torréfiées, 2 cuillères de dés de pain de mie dorés au four, 2 cuillères de jus de viande, 1 trait de vinaigre balsamique blanc, huile de noix

Pour le coulis de persil :

300g de persil plat, 6 gousses d'ail, 1 bouillon cube, beurre et huile d'olive, assaisonnement

Les omelettes: Casser les œufs dans un cul de poule et ajouter la crème et le gruyère.

Assaisonner et préparer 4 omelettes rondes à la poêle avec un peu d'huile d'olive sans trop les colorer.

Démarrer la cuisson à froid afin d'obtenir des omelettes plates et sans bulles.

Elles doivent avoir environ 5 mm d'épaisseur et 15 à 20 cm de diamètre. Réserver sur une assiette.

Les champignons: Mettre les 6 feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Laver, nettoyer et couper les plus gros champignons en morceaux de la même taille que les petits.

Dans une poêle antiadhésive faire sauter les champignons à l'huile d'olive avec une pointe de sel. Lorsqu'ils rejettent leur eau, ajouter l'échalote et le beurre.

Les champignons sont alors liés dans une émulsion de jus de champignon et de beurre.

A ce moment-là, ajouter la gélatine. Réserver au frais

Montage du millefeuille: Retailer les omelettes avec un cercle à gâteau afin de leur redonner la même dimension. Placer le cercle à gâteau sur un plat et le tapisser de papier film.

Poser une première omelette dans le cercle et la napper de fricassée.

Recouvrir d'une deuxième omelette, puis de fricassée. Poser la troisième omelette, napper de fricassée et recouvrir de la dernière omelette.

Réserver au frais au moins 4 heures avant de démouler.

La persillade aux noix : Couper les échalotes en très petits dés. Les faire suer à l'huile de noix puis ajouter la ciboulette ciselée, le persil, haché, les dés de pain, les noix, et le jus de viande.

Le coulis : Faire bouillir 1/3 de litre d'eau avec l'ail émincé et le bouillon cube.

Plonger les feuilles de persil, cuire 3mn puis mixer fortement.

Passer au chinois fin et finir avec 20g de beurre et une goutte d'huile d'olive.

Dressage: Napper les assiettes de coulis de persil.

Démouler le millefeuille et le couper en tranches.

Déposer une tranche au centre de l'assiette et napper de persillade aux noix..