Emmanuel Renaut

Bricks, beignets, feuilletés

Cèpes en croûte

TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES
25 min	15 min	10 min	0	296

Étape 1

Préparation des cèpes

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8).
2. A l'aide d'un couteau d'office, retirer la partie terreuse à la base des champignons.
3. Éviter de laver les champignons à l'eau car ils risqueraient de se gorger d'eau et perdraient leurs saveurs.
4. Nettoyer les cèpes à l'aide d'un pinceau et réserver.

Étape 2

Réalisation des cèpes en croûte

1. Prendre le foie gras préalablement ramolli à température ambiante et en farcir les champignons.
2. Déposer le foie gras sous les chapeaux des champignons à l'aide d'un couteau d'office.
3. Assaisonner les cèpes de sel de Maldon.
4. Prendre la pâte feuilletée et la couper en rectangle. Placer ensuite le cèpe tête contre pâte et tirer le feuilletage afin de réaliser un chausson de cèpe. Recommencer autant de fois que nécessaire.
5. Rajouter de la pâte si le champignon n'en est pas

Ingrédients
pour 4 personnes

Cèpes en croûte

- 4 **Cèpe**
- 50 g **Foie gras cuit**
- 150 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Sel**
- 1 **Farine**

Dressage

- 1 **Cèpe(s) séché(s)**

entièrement recouvert. Bien appuyer sur la pâte pour faire sortir l'air. Couper l'excédant de pâte et mettre un peu de farine au pied du chausson.

6 Dans un bol, mélanger une goutte d'eau et une pincée de sel au jaune d'œuf et badigeonner le chausson à l'aide d'un pinceau.

7 Se munir d'emporte-pièces de la taille des cèpes et tailler des ronds de pâte.

8 Déposer ensuite chaque rond sur le champignon correspondant. Badigeonner les chapeaux de dorure.

9 Il est possible de les cuire de suite cependant, il est préférable de les laisser reposer quelques minutes au réfrigérateur.

10 Enfourner 10 minutes à 220°C (Th.7-8). Surveiller la cuisson; les petits champignons cuiront plus vite à l'inverse des gros.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les cèpes du four et les débarrasser sur une assiette recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

2 Les couper en deux avec un couteau scie en veillant à ne pas les casser et déposer sur l'assiette de dressage.

3 Décorer de quelques cèpes séchés et ajouter quelques grains de sel sur les cèpes.