

*Entrées chaudes aux légumes*  
**Girolles et noisettes**



**31 min** **26 min** **5 min** **0** **505**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la sauce

- 1 Brosser puis couper les cèpes en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Porter le bouillon de légumes à ébullition dans une casserole et faire réduire de moitié sur feu vif.
- 3 Verser ensuite la crème liquide, les clous de girofle et les cèpes en morceaux dans le bouillon.
- 4 Laisser cuire quelques minutes en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois puis ôter la casserole du feu.
- 5 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant puis filtrer à l'aide d'un chinois au dessus d'un saladier.
- 6 Assaisonner de fleur de sel et réserver au chaud.

### Étape 2

#### Préparation du crumble de noisettes

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6).
- 2 Mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace, la chapelure, la farine et le beurre pommodé à la main dans un saladier.
- 3 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène puis le répartir sur une plaque de four tapissée de papier

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la sauce

100 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 40 ml **Bouillon de légumes**  
 1 **Cèpe**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Clou(s) de girofle**

#### Ingrédients pour le crumble noisette

50 g **Noisette(s) en poudre**  
 12 g **Sucre glace**  
 70 g **Chapelure**  
 75 g **Beurre**  
 75 g **Farine**

#### Ingrédients pour les girolles

20 **Girolle(s)**  
 25 g **Beurre**  
 1 **Sel**

sulfurisé.

- 4 Enfourner pendant 6 minutes.

### Étape 3

#### Préparation des girolles

- 1 Eplucher les girolles puis les nettoyer à l'aide d'un pinceau.
- 2 Faire chauffer une poêle avec le beurre salé puis faire revenir les girolles entières.
- 3 Assaisonner de fleur de sel et ôter la poêle du feu.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Concasser grossièrement le crumble de noisettes et répartir les morceaux dans les assiettes.
- 2 Dresser harmonieusement les girolles à côté et sur les morceaux de crumble.
- 3 Ajouter quelques feuilles de pourpier. Saupoudrer de poudre d'échalote, de poudre de vert d'oignon nouveau et de poudre d'olives noires.
- 4 Décorer avec de l'achillée millefeuille, de l'estragon, de la fleur de consoude et de la fleur de sang.
- 5 Faire quelques ronds de sauce autour des girolles à l'aide d'une cuillère à café puis servir.

#### Ingrédients pour le dressage

- 1 Pourpier(s)
- 1 Poudre d'échalote
- 1 Estragon
- 1 Achillée millefeuille
- 1 Fleur de consoude
- 1 Fleur(s) de sang
- 1 Poudre de vert d'oignon nouveau
- 1 Poudre d'olives noires