

*Purées*

# Emulsion de ratte touquet et champignons

**1h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**714**

CALORIES

**Étape 1**

## Préparation des pommes de terre

- 1 Rincer les pommes de terre à l'eau froide. Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau à niveau.
- 2 Saler l'eau et laisser cuire sur feu moyen-doux pendant environ 45 min.
- 3 Faire cuire les pommes de terre à petite ébullition permet d'éviter qu'elles n'absorbent trop d'eau.
- 4 Verser de l'eau dans une casserole. Emitter le bouillon cube et laisser infuser. Amener l'eau à ébullition.
- 5 Effeuille le cresson. Le plonger dans le bouillon de légumes à ébullition, le faire blanchir pendant quelques minutes.
- 6 Egoutter le cresson à l'aide d'une passoire, le transvaser dans un saladier. Le mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 7 Ajouter un peu de bouillon puis un filet d'huile d'olive, mixer à nouveau pendant quelques secondes.
- 8 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 9 Faire tremper le saladier dans de l'eau froide pour faire baisser rapidement la température. Réserver.

Ingrédients  
pour 4 personnes**Ingrédients pour  
l'émulsion de ratte**

1 kg **Pomme(s) de terre**  
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**  
100 g **Beurre**  
1 **Fleur de sel**

**Ingrédients pour la  
purée de cresson**

1 botte(s) **Cresson**  
1 **Bouillon cube déshydraté**  
1 trait **Huile d'olive**

**Ingrédients pour les  
champignons**

200 g **Pleurote(s)**  
1 **Echalote(s)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 c. à soupe **Vinaigre de noix**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 2

### Préparation de la purée

- 1 Tester la cuisson des pommes de terre à l'aide d'une pointe de couteau. Elle doit s'enfoncer dans la pomme de terre, ne pas opposer de résistance mais ne pas retomber dans l'eau.
- 2 Egoutter les pommes de terre. Les peler encore chaudes en s'aidant d'un torchon, les mettre dans un blender.
- 3 Mettre du lait à chauffer dans une casserole.
- 4 Verser une partie du lait chaud sur les pommes de terre, les recouvrir à niveau. Mixer. Ajouter plus de lait si nécessaire, la purée doit être lisse et presque liquide.
- 5 Il est important de traiter les ingrédients lorsqu'ils sont bien chauds pour éviter que la purée ne corde.
- 6 Une fois que la purée est bien homogène, ajouter le beurre.
- 7 Mettre le beurre encore froid dans la purée permet d'émulsionner plus facilement la purée.
- 8 Mixer de nouveau jusqu'à complète incorporation du beurre.
- 9 Une fois que la purée est bien liquide, arrêter le blender.
- 10 Transvaser la purée dans un siphon. Remplir jusqu'aux trois quarts.
- 11 Visser la cartouche de gaz sur le siphon.
- 12 Bien secouer le siphon tête en bas pour répartir le gaz dans la purée.
- 13 Maintenir le siphon au chaud dans un bain-marie.
- 14 Si la purée est préparée en avance, réserver le siphon au réfrigérateur.

100 g **Shiitake**

1 **Sel**

### Ingrédients pour le dressage

8 **Noix (cerneau)**

1 **Vinaigre de noix**

1 **Fleur de sel**

## Étape 3

### Préparation des champignons

- 1 Détailler les pleurotes en fines lamelles à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Eplucher et émincer une échalote.
- 3 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Mettre l'échalote dans la poêle et laisser caraméliser.
- 4 Ajouter les pleurotes dans la poêle. Remuer légèrement et laisser cuire pendant quelques minutes.
- 5 Déglacer la poêle et les pleurotes avec du vinaigre. Saler.
- 6 Verser la crème dans la poêle quand les pleurotes commencent à caraméliser. Continuer la cuisson pendant quelques minutes.
- 7 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Retirer la poêle du feu.
- 8 Déposer les shiitakes dans une autre poêle, laisser les champignons se réchauffer sur feu doux.
- 9 Cette technique permet d'exhaler le parfum des champignons sans les cuire.

- 10 Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisée, laisser cuire pendant environ 2 à 3 min.

#### Étape 4

##### Dressage

- 1 Déposer une fine couche de purée de cresson au fond d'une assiette creuse à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 2 Disposer une à deux cuillerées de pleurotes sur le cresson.
- 3 Ajouter quelques shiitakes.
- 4 Déposer de fins morceaux de cerneaux de noix au dessus des champignons.
- 5 Ajouter quelques gouttes de vinaigre pour donner une pointe d'acidité au plat.
- 6 Terminer le dressage par l'émulsion de ratte au siphon. Taper le dessous de l'assiette pour lisser l'émulsion.
- 7 Ajouter une pointe de sel. Servir immédiatement.