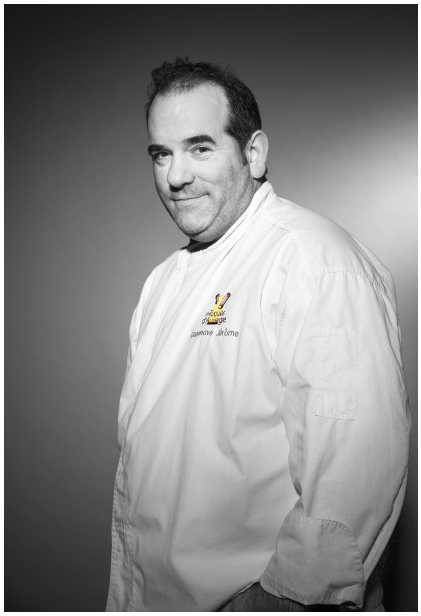
Forest Time | contact@foret-investissement.com | +33 4 73 69 74 57

Capuccino truffé, cèpes, poires et châtaignes d'ici



Le chef Toque d'Auvergne Jérôme Cazanave, installé à Murat, restaurant Le Jarrousset, nous propose une recette originale et toute en fraicheur. Vous découvrirez ainsi que le cèpe se déguste en version pré-dessert, entre la poire et le fromage.....la fin du sel et le début du sucre. Une explosion de saveurs soulignées par le capuccino!

Après sa recette de Pâté en Croute veiné de foie gras présentée dans un Forest Time antérieur, Jérôme nous invite à la découverte de saveurs que l'on n'associe pas habituellement. Et pourtant la poire et le cèpe, le café et la truffe sont des produits qui se marient très bien!

On plonge dans ce voyage gustatif avec plaisir!

Et si on passait au café?

RECETTE

"Ayant participé à de nombreux concours de cuisine, j'ai l'habitude de me creuser les méninges pour inventer des plats innovants. Le champignon sucré, ce n'est pas deux produits que l'on associe instinctivement. Avant de préparer ce plat spécialement conçu pour The Forest Time, j'ai beaucoup réfléchi. On peut dire que cette recette est très cérébrale! Entre le salé ou le sucré, ce pré-dessert peut, au choix, basculer d'un côté ou de l'autre suivant que l'on ajoute plus de sel ou de sucre. Nous l'avons travaillé ici en version plus sucrée et festive avec l'ajout de la truffe qui, associée au café amène la touche que l'on attend pour les fêtes".

Capuccino truffé, cèpes, poires et châtaignes d'ici

PANIER POUR 8 PERSONNES :

Cèpes : 0.500 kg

Poires : 2 pièces

Châtaignes cuites et épluchées : 0.250

Crème fraîche : 0.200 kg

Truffes : 0.050kg

Quelques pousses

8 expressos de qualité

Sucre glace 0.1 kg

PROCESS :

Tailler en petits cubes les poires préalablement épluchées, les châtaignes et les cèpes. Faire sauter vivement l'ensemble, saler légèrement. On utilisera le moins possible de corps gras.

Monter la crème additionnée de sucre glace.

Réaliser les expressos, sucrer légèrement.

DRESSER :

Dans le fond d'une assiette creuse, disposer le mélange poires, châtaignes, cèpes.

Si vous avez, finir la présentation avec deux jolis cèpes "bouchon" et fleurir l'assiette de pousses.

Réaliser une quenelle de crème fouettée et râper la truffe dessus.

Ajouter le café dans l’assiette ou le servir à part à votre convenance.

Bon appétit!

Écrit par **Stéphanie Bonnet**