

Tartine au pesto à l'ail de l'ours et champignons



Une **recette forestière** vous est proposée en ce début de printemps dans The Forest Time. C'est Thierry Chelle, Toque d'Auvergne située à Ambert, chef du restaurant Les Copains qui nous partage son attachement à la forêt.

"Dans **le Livradois Forez**, les propriétaires forestiers sont nombreux. Nous avons hérité, avec mon épouse, de parcelles forestières et nous nous attachons à les entretenir. Ce sont l'équivalent de 6 ha morcelés en 47 parcelles. Quand deux chèvres se battent, leurs queues dépassent!" souligne-t-il avec humour!

Lieu de calme et de silence, Thierry aime se retrouver dans ses parcelles forestières pour réaliser les travaux réguliers d'entretien, d'exploitation du bois et de plantations. Sensible à la question du réchauffement climatique, il s'attache à replanter des essences moins consommatrices en eau : épicéas, hêtres qui perdent leurs feuilles à l'automne et qui ont moins de prise au vent pendant les tempêtes d'hiver.

Ce qu'il sait, il l'a appris des anciens dans une optique de transmission. "On ne fait jamais pour soi mais pour la génération d'après, de la même manière que l'ont fait nos parents et grand-parents."

Ce qui inspire sa cuisine : la quiétude de la forêt, loin des bruits de la cuisine. Il peut ainsi se ressourcer et trouver de l'inspiration notamment autour du champignon qu'il affectionne particulièrement. Girolles, cèpes, charbonniers, bolets.... tous lui donnent matière à imaginer la création de ses assiettes.

TARTINE AU PESTO À L'AIL DE L'OURS ET CHAMPIGNONS "TRAPON CHAMPIGNONS"

Avec les champignons de l'entreprise "Trapon Champignons"

RECETTE POUR 6 PERSONNES

- > 6 tartines de pain tranché
- > 200g de pesto à l'ail de l'ours : (50g d'ail de l'ours, 50g de parmesan, 50g d'huile d'olive, 50g de pignons de pin)
- > 600g de champignons d'automne frais : (Cèpes, trompettes de la mort, girolles jaunes, morilles blanches, charbonniers, girolles grises...)
- > 4cl d'huile de tournesol
- > 30g de beurre frais
- > Sel, poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Pour le pesto à l'ail de l'ours, mettre dans un cutter : l'ail de l'ours, le parmesan, l'huile d'olive et les pignons de pin.

Hacher au cutter jusqu'à obtenir une consistance pommade.

Pour les champignons :

Nettoyer soigneusement les champignons un à un de la terre et des épines éventuelles.

Lavez-les à l'eau froide et les égoutter dans une passoire.

Tailler les cèpes en lamelles.

Couper en morceaux les autres champignons pour qu'ils puissent être dressés plus facilement sur la tartine.

Dans une poêle faire chauffer l'huile et faire revenir les champignons.

Lorsqu'ils ont rendu toute l'eau, ajouter le beurre.

Laisser alors colorer doucement les champignons dans la poêle en les faisant sauter régulièrement jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur brune.

Assaisonner avec le sel et le poivre.

Tartiner les tranches de pain avec l'ail des ours et passer les tartines au four pendant 3 minutes à 150°C.

A la sortie du four dresser harmonieusement les champignons sur la tartine et dresser sur l'assiette de service.

“

Bonne dégustation!

Écrit par **Stéphanie Bonnet**