



BUTTERNUT GARNI AUX CHAMPIGNONS ET AU BLEU

Ingrédients pour 4 personnes

4 petits butternuts
4 branches de thym
4 feuilles de laurier
150 gr de pleurotes
150 gr de champignons de Paris
2 oignons rouges
10 cl de vinaigre blanc
200 gr de bleu
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin



Progression

Tailler des « calices » dans la partie des Butternuts là où se trouve les graines.
Les évider, saler et poivrer avant de les mettre à rôtir dans le four à 180°C pendant 35 minutes avec le thym, l'huile d'olive.

Pendant ce temps, pour la garniture, couper les pleurotes, les champignons de Paris, les butternuts et les oignons rouges en lamelles, puis les faire rissoler dans une poêle à feu doux. Saler et poivrer.

Tailler le bleu en dés d'environ 1,5 à 2 cm et réserver.

Pour les pickles de légumes, mélanger dans une casserole, 10 cl d'eau, 5cl de vinaigre blanc, 1 pincée de sucre et 1 pincée de sel. Porter à ébullition.

Tailler 1 oignon rouge en pétales et le butternut en fines lamelles à l'aide d'un économe, puis verser le bouillon dessus et laisser refroidir à température ambiante.

Dressage

Garnir les butternuts de la garniture et de 2/3 du bleu.

Repasser les butternuts quelques minutes au four. Disposer quelques pickles juste avant de passer à table et déguster.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)