

Cake aux Champignons, Comté, Noisettes & Persil Plat

Ingrédients

120 g de farine Blanche
60g de blé noir
1 sachet de levure chimique
10 cl de lait entier
10 cl d'huile d'olive
3 œufs
100 g de comté râpé
250 g de champignons sauvages (champignons de Paris, girolles, pleurotes, shiitakés, etc.)
20 g de beurre
100 g de noisettes
4 c. à soupe de persil plat ciselé
Sel fin, poivre

Déroulement

Nettoyez délicatement les champignons à l'aide d'une brosse ou rincez-les rapidement sous un filet d'eau.

Coupez les pieds et émincez-les finement.

Dans une poêle chaude, faites fondre le beurre, ajoutez les champignons avec une pincée de sel et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et aient rendu toute leur eau. Réservez.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Dans un autre récipient, mélangez la farine et la levure. Incorporez le mélange liquide (œufs-lait-huile) progressivement en remuant bien. Ajoutez ensuite le comté râpé, le persil, une pincée de sel et du poivre selon votre goût.

Concassez grossièrement les noisettes.

Hachez (facultatif) les champignons sautés en petits morceaux.

Incorporez les champignons et les noisettes à la pâte à cake et mélangez délicatement pour bien répartir les ingrédients.

Préchauffez votre four à 170°C.

Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation.

Enfournez pendant environ 40 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche.

Dégustez :

Laissez tiédir le cake avant de le démouler.

Servez-le en tranches, accompagné d'une salade verte.

Oeufs en ile flottante, crème anglaise au sarrasin, caramel citronné

Ingrédients

5 œufs
80 g de sucre (60g crème, 2 fois 10g pour les blancs en neige)
25cl de lait
25cl de crème fraîche entière
30g de sarrasin torréfié
4g de maïzena ou 1 petite c à café(Blancs)
Le caramel citronné
100 g de sucre
10 cl de crème liquide (30 % de matière grasse)
40 g de beurre
Le jus d'un citron

Déroulement

Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige avec 10g de sucre. Attendre un peu et ajouter 10g de sucre jusqu'à fermeté.

Ajouter maïzena.

Étaler les blancs en cercle épais dans un moule à tarte sur papier sulfurisé, le positionner dans une lèchefrite avec un fond d'eau et cuire 5 à 10mn à 180°

Ajouter le reste de sucre aux jaunes, bien fouetter pour avoir une texture homogène. Faire chauffer le lait et la crème avec le blé noir, mais pas brûlant, sinon vous risquez de cuire vos jaunes, verser le tout sur les jaunes. Fouetter à nouveau puis remettre dans la casserole et cuire à feu moyen pendant qq minutes, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirer du feu, laisser refroidir puis filtrer le sarrasin.

Réaliser un caramel en faisant fondre 100g de sucre dans une casserole à feu moyen sans le toucher. Faire chauffer en parallèle la crème liquide. Lorsque le sucre est devenu caramel, verser la crème chaude et fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène.

(Attention risque d'éclaboussures) Retirer du feu et ajouter le beurre froid en morceaux. Fouetter jusqu'à consistance homogène, ajouter le jus de citron.

Démouler l'île flottante dans un grand plat avec la crème au fond et couler délicatement le caramel dessus.

Ajout pour version Thermomix ou autre robot culinaire cuiseur

Crème anglaise

Ingrédients

5 Jaunes d'œufs

60g Sucre en poudre

Lait 250g

Crème fraîche liquide entière 250g

30g de graines de sarrasin (blé noir), si vous souhaitez un goût plus intense, faites torréfier vos graines dans la poêle à sec

Déroulement

Mettre le fouet.

Mettre lait, crème, blé noir dans le bol, cuisson 2mn 40° Vit 2

Laisser infuser 10mn sur le socle.

Ajouter les jaunes d'œuf, le sucre

9mn/80°/Vit2 et fonction inversée

Laisser infuser dans le bol hors socle et sans couvercle(15mn)