



## CARPACCIO DE CHAMPIGNONS AUX NOISETTES

Pour 4 personnes

- 12 Gros champignons de Paris (brun) ou Cèpes
- 100 g Roquette
- 40 g Noisette
- 1 c.à c. Vinaigre balsamique
- 1 c.à c. Vinaigre de xérès
- 2 c.à s Huile de noisette
- Fleur de sel, poivre et baies moulus

### **Recette :**

1. Faire dorer les noisettes à sec dans une poêle à revêtement anti adhésif bien chaude, les laisser entières ou les concasser grossièrement.
2. Nettoyer les champignons. Les émincer finement. Les disposer sur des assiettes rafraîchies.
3. Dans un saladier, mélanger les vinaigres, une pincée de fleur de sel et l'huile. Fouetter à la fourchette pour émulsionner la vinaigrette.
4. Badigeonner les champignons au pinceau avec la vinaigrette.
5. Tourner rapidement les feuilles de roquette dans le reste de sauce.
6. Dresser au centre de chaque assiette. Parsemer de noisettes. Donner quelques tours de moulin à poivre et servir aussitôt.

Février 2008, Pierre Ducraux – Roland Maillard – Alain Pitton –Jacques Steiner