

Têtes de cèpes gratinées aux noisettes, salade d'automne

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les cèpes :

6 cèpes moyens, assaisonnement, huile de noisette

Pour la farce :

1 oignon, les queues des cèpes, 1 oignon, ½ botte de persil, beurre, 2 cuillères de noisettes torréfiées et concassées, assaisonnement, biscottes concassées

Pour la salade :

4 feuilles de chou vert vertes, 1 pomme, 1 radis noir, vinaigre balsamique blanc, huile de noisette, 4 figues, 1 pêche, assaisonnement

Les cèpes :

Enlever les parties terreuses des cèpes et les rincer sous un filet d'eau. Les essuyer. Détacher les têtes des cèpes et les ranger dans un plat à gratin. Les arroser d'un filet d'huile de noisette, assaisonner et les cuire 5mn au four à 160°.

La farce :

Couper l'oignon et les pieds des cèpes en tous petits dés. Les faire suer dans une noisette de beurre. Ajouter les noisettes et le persil concassé. Assaisonner et répartir sur chaque tête de cèpe. Saupoudrer de biscottes émiettées et laisser gratiner au four 10mn à 160°.

La salade :

Enlever la côte des feuilles de choux. Les blanchir 3mn dans une casserole d'eau bouillante et salée. Les rafraichir aussitôt dans un saladier d'eau glacée et les égoutter. Les couper en lanières de 5mm. Assaisonner de sel, huile de noisette et de vinaigre balsamique blanc.

Couper la pomme et le radis noir en bâtonnets. Couper les figues en 4 et enlever la peau.

Finition :

Répartir la salade de chou dans 6 assiettes creuses. Poser dessus les figues et les bâtonnets de pommes et de radis harmonieusement. Assaisonner de fleur de sel et poser au centre un cèpe gratiné.