



Carpaccio de cèpes accompagné de flan de courge



Rezept für 4

Ingrédients pour le carpaccio de cèpes

2 cèpes de taille moyenne
Sel

Ingrédients pour le flan de courge

100 g de courge musquée, préparée et coupée en petits dés
2 jaunes d'œuf
2 cs de crème double
Sel, poivre

Préparation du carpaccio de cèpes

Découper les champignons en 6 tranches fines, saler légèrement des deux côtés. Disposer sur une plaque en acier inox non perforée. Introduire les champignons au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, cuire 2 minutes à la vapeur à une température de 100°C. Sortir du four et réserver.

Préparation du flan de courge

Disposer les dés de courge finement découpés sur une plaque en acier inox non perforée, puis saler. Introduire cette plaque au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire à la vapeur pendant 30 minutes à 90°C. Retirer la courge du four, mixer en purée puis verser dans un saladier. Incorporer les jaunes d'œuf et la crème double, mélanger le tout. Saler et poivrer. Répartir dans quatre verrines ou verres à cocktail, recouvrir de film transparent. Disposer sur une plaque en acier inox non perforée puis la glisser au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes à 90°C. Sortir du four, réserver.



Préparation du chutney d'ananas et de courgette

Mélanger tous les ingrédients puis verser la préparation dans un plat en porcelaine GN. Introduire ce dernier au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis faire cuire à l'air chaud + vapeur pendant 35 minutes à 135 °C. Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes, toujours en mode air chaud + vapeur mais à 175 °C. Retirer du four, bien mélanger le tout puis verser la préparation dans un bocal de 1 litre. Bien fermer, réintroduire au niveau 1 du four préchauffé, puis stériliser à la vapeur pendant 30 minutes à 100 °C.

Préparation de la marinade à base de chutney d'ananas et de courgette

Mélanger 2 cuillères à soupe de chutney avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis badigeonner les cèpes de marinade.

Préparation des tranches de courge

Disposer les tranches de courge sur une plaque en acier inox non perforée, saler. Introduire la plaque au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis faire cuire à la vapeur pendant 3 minutes à 100 °C. Sortir du four et réserver.

Ingrédients pour le chutney d'ananas et de courgette

500 g de courgette coupée en petits dés
250 g d'ananas émincé en petits dés
100 g de figues séchées, coupées en petits dés
1 petit poivron rouge coupé en dés
125 g d'oignon haché
125 g de tomate épépinée, coupée en petits dés
50 g d'ail finement haché
10 g de graines de moutarde jaune
7,5 g de piment doux
7,5 g de piment fort
35 g de raifort frais râpé
125 g de sucre de canne
250 g de jus d'ananas
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
2 g d'anis
1 piment séché râpé
7½ g de sel
4 g de poivre noir moulu
Noix de muscade râpée
4 filets de rouget de 120 g chacun
Sel, poivre

Ingrédients pour les tranches de courge

12 tranches de courge d'environ 3 cm d'épaisseur
Sel

Ingrédients pour les noix de Saint-Jacques

4 noix de Saint-Jacques prêtes à l'emploi
Sel, poivre
Huile de cuisson



Anrichten

Préparation des noix de Saint-Jacques

Saler les noix de Saint-Jacques et les saisir à feu vif des deux côtés dans une poêle.

Retirer de la poêle et réserver.

Présentation

Sur une assiette, dresser en carpaccio les cèpes marinés dans le chutney d'ananas et de courgette. Verser un filet de vinaigre balsamique sur les tranches de courge, puis les disposer également sur l'assiette. Ajouter les noix de Saint Jacques par-dessus.

Pour finir, placer la verrine ou le verre à cocktail sur l'assiette et garnir d'un peu de persil.

Réglage de cuisson du carpaccio de cèpes

Avec préchauffage - niveau 1

2 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson du flan de courge

Avec préchauffage - niveau 1

30 minutes | vapeur 90°C (purée de courge)

20 minutes | vapeur 90°C (flan de courge)

Réglage de cuisson du chutney d'ananas et de courgette

Avec préchauffage - niveau 1

35 minutes | air chaud + vapeur 135 °C

25 minutes | air chaud + vapeur 175 °C

30 minutes | vapeur 100°C (stérilisation)

Réglage de cuisson des tranches de courge

Avec préchauffage - niveau 1

3 minutes | vapeur 100°C