



Fricassée de cèpes



Rezept für 4

Ingrédients

500 g de cèpes lavés et coupés en dés
2 cs d'échalote finement émincée
10 feuilles de basilic finement émincées
1 cs de persil plat grossièrement haché
½ gousse d'ail dégermée et pressée
2 cs de beurre
Sel, poivre
200 g de nouilles fines, cuites et façonnées en forme de nids
1 Belper Knolle

Préparation

Disposer les dés de cèpes égouttés sur une plaque en acier inox perforée. Prévoir une plaque en acier inox non perforée juste en dessous, comme bac récupérateur. Introduire les cèpes au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire à la vapeur 6 minutes à 100°C. Retirer du four et bien laisser égoutter. Faire fondre le beurre dans une poêle, réchauffer légèrement et ajouter les dés de cèpes. Incorporer les herbes, l'échalote et l'ail, bien mélanger le tout et faire revenir. Saler et poivrer, puis réserver.



Anrichten

Présentation

Répartir la fricassée de cèpes dans quatre assiettes, ajouter les nids de nouilles préalablement chauffés.

Pars mer généreusement de Belper Knolle râpé.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage – niveau 1

6 minutes | vapeur 100°C