

## Champignons en volume

Pour 4 personnes  
Préparation : 40 min  
Cuisson : 1 h

*Des feuilles de poireaux laissant apparaître un sauté de champignons et des dômes de châtaignes cachant des têtes de champignons. Des cylindres transparents et des sphères opaques pour donner du volume aux champignons.*



### Ingrédients :

<b>champignons</b> (girolles, cèpes, de Paris...)	400 g
<b>têtes de champignons de Paris</b>	8
<b>poireaux</b>	2
<b>crème liquide entière</b>	20 cl
<b>gousses d'ail</b>	1
<b>échalotes</b>	2
<b>yaourt</b>	60 g
<b>farine semi-complète</b>	50 g
<b>farine de châtaignes</b>	40 g
<b>poudre de noisettes</b>	30 g
<b>huile de noisettes</b>	2 cl
<b>huile de truffes</b>	1 cl
<b>persil</b>	½ bouquet
<b>flocons d'avoine</b>	2 c. à s.
<b>beurre</b> (clarifié)	
<b>mélange de poivre</b> (blanc et noir)	
<b>sel</b>	

### Préparation :

#### Préparer les cylindres.

Nettoyer les poireaux et prélever les enveloppes tendres extérieures. Les cuire à couvert dans de l'eau salée (à hauteur) avec un peu de beurre pendant 50 min à feu très doux. Nettoyer les champignons (à sec et finir avec un peu d'eau). Ciseler les échalotes et le persil. Peler et écraser l'ail. Faire sauter les champignons au beurre. Ajouter les échalotes et

faire suer pendant 5 min à feu doux. Ajouter la crème et l'ail. Saler, poivrer et laisser réduire doucement pendant 10 min.

#### Préparer les dômes.

Mélanger le yaourt avec les huiles. Ajouter la farine et la poudre de noisettes torréfiées tamisées avec la levure. Mélanger rapidement puis saupoudrer les empreintes ½ sphères (FLEXIPAN) de flocons d'avoine et verser la pâte au 2/3 de la hauteur. Couvrir chaque sphère d'une tête de champignon salée et poivrée et d'un peu de beurre. Cuire à four préchauffé à 175°C pendant 20 min.

#### Présentation.

Egoutter les feuilles de poireaux, les étendre en les superposant pour former des rectangles. Ajouter un peu de champignons et de persil et rouler en cylindre. Décorer avec le reste de sauté, du persil et les faux champignons de châtaignes. Servir (chaud) aussitôt.

#### Astuces :

Préparer les feuilles de poireaux la veille, elles n'en seront que meilleures. Torréfier les farines et la poudre de noisettes, les saveurs en seront exhaussées.