

Fondue de poireaux et champignons, purée crémeuse de haricots coco au thym frais, noisettes torréfiées, cresson au Xérès |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Un plat végétarien ou vegan (attention au corps gras) qui vous comblera, ainsi que vos convives.

L'astuce du chef

Voilà un tapas que vous pouvez proposer en plat pour 4 personnes, comme la recette est là.

Vous n'avez qu'à arranger un dressage dans quatre belles assiettes.

Ingrédients

Fondue de poireaux

- 450 Gr Poireau
- 200 Ml Vin blanc
- 50 Gr Beurre
- 150 Gr Champignons de paris
- Sel et poivre

Purée crémeuse de coco

- 1 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 15 Ml Huile d'olive
- 100 Ml Lait
- Sel et poivre

Salade de cresson

- 1 Poignée(s) Cresson
- 1 Cuil. à thé Vinaigre de xérès
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 50 Gr Noisettes
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Nettoyez les poireaux puis émincez-le et gardez-le sur un linge pour qu'il s'égoutte

Essuyez les champignons avec un linge humide, les couper en quartier.

Torréfiez les noisettes dans un four durant 5 à 6 minutes, ensuite, les concasser.

Salade de cresson

Placez les pousses de cresson (ou cresson légèrement ciselé) dans un bol, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez un filet d'huile d'olive.

Opération à réaliser juste au moment du montage, pour ne pas brûler la salade.

Purée de coco

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'ail avec le thym.

Ajoutez les haricots coco et couvrez légèrement avec le lait.

Cuire 10 minutes à feu moyen, réalisez ensuite la purée dans le robot culinaire en faisant attention à la quantité de liquide de cuisson. La purée ne doit pas être trop liquide.

Assaisonnez en sel et poivre, et un filet d'huile d'olive.

Fondue de poireaux et champignons

Dans une casserole, attendrir les poireaux à feu moyen dans le beurre et l'huile d'olive, salez, poivrez. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire à sec.

À part dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les champignons de Paris, ajoutez du sel. Une fois une belle coloration obtenue, les réserver dans une assiette.

Au moment de servir, mélanger la fondue de poireau avec les champignons sautés.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Montage et finition

Placez dans le fond de la vaisselle la purée de coco au thym, ajoutez dessus la fondue de poireaux aux champignons.

Parsemez de noisettes concassées, finalisez avec une belle boule de salade cresson tout en hauteur.

Bon appétit!