



Cassolette de girolles, émulsion d'ortie

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 400 g de girolles
- 100 g d'orties fraîches
- 10 cl de bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 5 cl de crème liquide
- 1 échalote ciselée
- huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION

- Nettoyer et laver soigneusement les girolles.
- Dans une eau bouillante salée, blanchir les feuilles d'orties pendant 30 secondes puis les rafraîchir.
- Faire sauter les girolles à l'huile d'olive, ajouter l'échalote, saler et poivrer puis laisser cuire 5 minutes.
- Porter à ébullition le bouillon de volaille, crémier puis ajouter l'ortie blanchie. Mixer puis monter au beurre.
- Dresser les girolles dans un cercle et ajouter l'émulsion d'ortie avec une fine julienne d'ortie crue.