

ENTRÉE

La recette :

GÂTEAU DE CÉRÉALES AUX CHAMPIGNONS ET VINAIGRETTE DE CASSIS



Pour 4 personnes :

Ingrédients pour le gâteau :

-  ▶ 20 mousserons, 8 girolles, 2 cèpes bouchons
-  ▶ 5 cuillères à soupe de tomates concassées
-  ▶ 90 g de duxelle de champignons de Paris
-  ▶ 1 cuillère à soupe de tapenade
-  ▶ 2 côtes de blettes cuites
-  ▶ 12 fèves fraîches
-  ▶ 2 pointes d'asperges
-  ▶ 80 g de graines de quinoa
-  ▶ 20 cl d'huile d'olive
-  ▶ vinaigre de cassis
-  ▶ 2 cl de crème de cassis

Ingrédients pour vinaigrette :

-  ▶ 5 cl de jus de betterave
-  ▶ 3 cl de crème de cassis
-  ▶ 5 cl d'huile de noisette
-  ▶ 5 cl de vinaigrette de cassis (ou xérés)
-  ▶ sel, poivre

Préparation de la recette :

- ▶ Cuire le quinoa à l'eau salée pendant 15 mn environ.
- ▶ Egoutter et assaisonner avec un filet de vinaigre de cassis, quelques gouttes d'huile, du sel et du poivre.
- ▶ Tailler les girolles et les cèpes en tranches fines.
- ▶ Dans un bol, mélanger les champignons et la tapenade.
- ▶ Dans une poêle chaude, verser un peu d'huile d'olive et poêler rapidement les tranches de champignons et ensuite les mousserons.
- ▶ Ajouter la crème de cassis aux tomates.
- ▶ Dans un moule carré, disposer une couche de quinoa, puis une couche de tomates concassées, puis une couche de duxelle et tapenade et une autre couche de quinoa.
- ▶ Disposer sur le dessus les blettes, les champignons, les fèves, les tomates et pointes d'asperges.
- ▶ Placer le gâteau au milieu d'une assiette.
- ▶ Mélanger le jus de betterave rouge, le vinaigre de cassis, la crème de cassis, le sel, le poivre et l'huile de noisette.
- ▶ Napper légèrement le gâteau de vinaigrette de crème de cassis et verser un peu de vinaigrette autour. Décorer d'une goutte de crème fraîche.

Bonne dégustation !

Recette proposée par
Frédéric POURRAT
Chef au CFA de Groisy (74)