Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 27 janvier 2024

La recette de pot-au-feu de champignons du chef Xavier Mathieu

Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pot-au-feu de champignons.

Bouillon de bœuf :
– Parures de Bœuf
– Oignon
– Carottes
– Poireaux
– Clous de Girofle
– Baies de genièvre
– Poivre en mignonnette
– Ail
– Thym
– Persil
– Sauce soja

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 27 janvier 2024

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition, écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

Consomme champignons / jambon :
– Bouillon de Bœuf 2,45kg
– Champignon de Paris émincés 1,1kg
– Jambon cru 250g
– Cèpes séchés 20g
– Anis Étoilé
– Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le gout souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

Purée de châtaignes fumee :
– Morceaux de châtaignes
– Huile fumée
– Huile de tournesol
– Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

Éléments pour la finition :
– Girolles
– Chanterelles
– Cèpes
– Lactaires
– Foie gras
– Foie de morue
– Ciboulette ciselée
– Huile de ciboulette

Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 27 janvier 2024

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !