



Cèpes rôtis et copeaux de jambon Pata Negra

Servis avec un sponge cake au persil et une crème de cèpes, ces cèpes rôtis et copeaux de jambon Pata Negra sont une élégante et raffinée recette de saison.



Cèpes de nos forêts rôtis et copeaux de jambon Pata Negra

Une recette de Gaëtan Perruli, chef du Panoramique au Domaine de la Corniche

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

6 beaux cèpes

200 g de jambon Pata Negra

40 g de beurre



2 cl huile de pépin de raisin
jus de viande (optionnel)
Pour la crème de cèpes

25 cl de bouillon de volaille
1 oignon
2 cèpes
sel, poivre
Pour le sponge cake

35 g de persil
3 œufs
80 g farine
50 g beurre
2 g de sel

Sponge cake

Dans une chauffante d'eau salée, cuire le persil pendant 5 min. Le refroidir dans l'eau salée, puis égoutter et mixer.

Mélanger tous les ingrédients et finir avec le beurre fondu et le coulis de persil.

Verser le tout dans un siphon et gazer 2 fois.

Remplir un gobelet en carton au 3/4 de sponge cake et cuire 30 secondes au micro- onde et démouler.

Crème de cèpes

Emincer l'oignon et les 2 cèpes préalablement nettoyés.

Commencer par faire colorer l'oignon puis ajouter les cèpes. Suer jusqu'à l'évaporation de toute l'eau de végétation.

Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire 15 min.

Egoutter puis mixer avec un peu de bouillon de cuisson jusqu'à l'obtention du texture pommade.

Cèpes rôtis

Couper en 2 les cèpes préalablement nettoyés, puis les quadriller. Les colorer dans une poêle anti-adhésive avec un trait d'huile de pépin de raisin.

Une fois la coloration souhaitée obtenue, les retourner puis ajouter le beurre ainsi que le thym et arroser.

Une fois cuits, les égoutter sur papier absorbant.

Dressage

Faire des points de tailles différentes de crème de cèpes répartis dans l'assiette.

Disposer les 1/2 cèpes rôtis harmonieusement et ajouter les copeaux de jambon.

Emietter grossièrement les sponge cake et disposer ça et là.

Proposer, au moment de servir, un trait de jus de viande.

Imprimer la recette

Le Domaine de la Corniche

Le Domaine de la Corniche propose l'une des plus belles vues sur la Seine d'Ile-de-France.

Mélange paisible de contemporain et de caractère, cet hôtel de charme est perché sur une falaise de craie, avec une vue exceptionnelle sur les méandres de la Seine.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

À 15 minutes de Giverny et 45 minutes de Paris, les chambres avec vue sur la Seine, le restaurant étoilé, le restaurant bistrannique, le spa, la piscine et les activités de la région offrent un dépaysement pour plusieurs jours.

5 route de La Corniche à Rolleboise (78)