Coquilles d'éryngii avec salsa et sauce au beurre d'agrumes

Ingrédients

10

- 15 pleurottes éryngii
- 125 g de Salsa avec de gros morceaux de tomate Bresc
- 125 g de beurre (sous vide)
- 125 g de beurre (sauce)
- 125 g Échalote hachée Bresc
- 3 dl de vin blanc
- 3 dl de jus d'orange
- 3 bouillon de légumes
- 3 dl de crème fraîche
- cresson
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Méthode de préparation

Brosser les champignons pour les nettoyer. Retirer les chapeaux et couper 12 tranches épaisses (2 par champignon). Mettre les tranches avec sel, poivre et beurre, dans un sac sous vide et faire cuire 20 minutes à 80 °C. Laisser refroidir et tapoter pour sécher. Faire réduire d'un tiers le vin blanc, le jus d'orange, le bouillon et l'échalote. Verser la crème fraîche dans le mélange réduit et porter à ébullition. Tamiser la sauce et la monter au beurre. Faire dorer les « coquilles » dans l'huile et saler et poivrer. Dresser la salsa sur une assiette et trois coquilles enryngii. Garnir de sauce aux agrumes et de cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000