



Marshmallows croquants aux champignons de Paris

Recette :

- Champignons de Paris : 500g
- Ail déshydraté : 2 cuillères à soupe
- Fond de veau déshydraté : 2 grosses cuillères à soupe

- Agar agar : 1 cuillère à café
- Crème fraîche fluide : 25cl
- Persil plat frais : 6 feuille
- Persil plat frais : 6 feuilles

Pour la panure :

- Farine de riz
- 3 blancs d'oeufs
- Chapelure

Progression :



① Préparer les champignons

Commencer par enlever la peau du chapeau, couper l'extrémité du pied, puis tailler les champignons en lamelles de 2 millimètres d'épaisseur.



② La cuisson des champignons

Les faire ensuite revenir dans un peu d'huile d'olives, dès qu'ils commencent à ramollir y ajouter le fond de veau et l'ail déshydraté. Continuer la cuisson sur feu doux, verser la crème fraîche dans une autre casserole, sur feu vif.



③ Rendre actif l'agar agar

Dès que celle-ci est à ébullition, y verser l'agar agar sans cessé de remuer pendant deux à trois minutes, pour permettre à l'agar agar d'activer son pouvoir de gélifiant (important).



④ Mixer les deux mélanges

Rapidement, mélanger la crème les champignons et le persil, mixer le tout jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.



⑤ Chinoiser la crème

Passer cette crème, (toujours rapidement) au tamis fin, la verser dans un siphon, revisser le bouchon, placer la cartouche de gaz, secouer vivement.



⑥ Tailler

Tailler ensuite de petites boules, soit sur du film alimentaire, soit comme sur la photo, sur une petite couche de parmesan, mettre le tout au congélateur.



⑦ La panure

Sorter les marshmallows du congélateur, les rouler dans la farine de riz, les badigeonner de blancs d'oeufs, et enfin les enduire de chapelure, renouveler cette opération une seconde fois (farine+blanc+chapelure).



⑧ La cuisson

Stocker au moins deux heures au congélateur. Ensuite cuisiner dans une friteuse à 160 °C, pas trop longtemps (moins d'une minute), juste le temps qu'une croûte croquante se forme, tout en préservant le moelleux intérieur.



⑨ A déguster !!! ...

Servir de suite soit en accompagnement, soit en apéritif.