

ESPUMA DE CHAMPIGNONS **(Recette du site ISI adaptée)**

Ingrédients pour 1 siphon ISI de 25 cl :

75 g de champignons frais (*de Paris, cèpes, morilles ...*) ou 12 g de séchés
1 échalote
2 cl d'huile d'arachide
2,5 cl de vin blanc sec
75 g de fond de veau
60 g de crème liquide
30 g de crème fraîche
1 g de Maïzena délayée
QS de sel
QS de poivre

Essuyer les champignons frais (*éviter de les laver*), les couper en deux puis les émincer en fines tranches. Pour les champignons séchés, les réhydrater dans de l'eau chaude mais non bouillante.

Couper l'échalote en petits dés, les faire revenir dans une casserole avec l'huile d'arachide et déglacer avec le vin blanc sec. Ajouter les champignons escalopés et étuver l'ensemble à couvert durant 5 à 8 minutes.

Pendant ce temps, chauffer le fond de veau mélangé à la crème liquide et à la crème fraîche puis incorporer la maïzena délayée à l'aide d'un fouet.

Ajouter les champignons dans le fond de veau crémé et associer bien le tout. Porter brièvement à ébullition et réduire en purée avec une girafe. Assaisonner avec sel et poivre selon votre goût puis filtrer à travers un chinois ou une passoire très fine.

Verser le mélange obtenu dans un siphon de 25 cl. Visser la tête du siphon et introduire une capsule de gaz dans le réceptacle ad hoc. Agiter vigoureusement le siphon position tête en bas. Le garder au chaud dans un bain-marie à une température maximale de 70°. Juste avant de servir, agiter à nouveau énergiquement le siphon et remplir des verrines de 10 cl aux 2/3. Parsemer dessus de la poudre de champignons à l'aide d'une boule à thé avec manche et servir sans attendre.