



## Canederli et shitakés braisés

### Canederli pour 8 personnes

#### Ingrédients

360gr de croûtons de pains dur

120 gr de speck

60gr de parmesan

50 gr de beurre

Sel et poivre

3 œufs

1 botte de ciboulette

350gr de lait

½ oignon



Faire fondre dans une poêle, une noix de beurre avec le speck taillé en petits cubes. Une fois rissolé, le mettre de côté.

Dans la même poêle, faire revenir l'oignon finement hâché.

Tiédifier le lait puis le mélanger aux œufs afin d'obtenir un rendu homogène.

Ajouter à ce mélange, le speck et les oignons puis terminer par les croûtons de pain et le parmesan.

Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre

Mélanger le tout afin d'avoir une pâte.

Réserver au frigo afin que le mélange soit bien compacte.

Une fois refroidi, former des boudins, à portionner en morceaux de 60 à 70 gr

Faire cuire dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée pendant 2 à 3 minutes, puis les dorer en casserole.

# Shitakés braisés pour 6 personnes

## Ingédients

18 gros shitakés  
150gr d'échalotte  
5 gr de speck  
1 botte d'estragon  
100gr de pignon de pin  
50gr de beurre  
10 cl de vin blanc sec  
1 œuf  
5 cl de bouillon de volaille  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

Laver les shitakés, puis blanchissez-les dans une eau bouillante pendant 30secondes

Lavez et taillez les 600gr de shitakés en brunoise

Epluchez et ciselez l'échalotte finement

Taillez le speck en brunoise

Lavez et ciselez les feuilles d'estragon

Répartissez les pignons de pin dans une plaque puis les enfourner à 150°C jusqu'à coloration

Dans une poêle, faire suer le beurre, l'échalotte ciselée et ajoutez la brunoise de champignon.

Assaisonnez puis déglacez au vin blanc, puis faire cuire pendant 15 minutes.

Débarrassez la brunoise dans un bol après cuisson.

Ajoutez les pignons de pin torréfiés, l'œuf, l'estragon et la brunoise de speck.

Ajoutez une cuillère à soupe de bouillon de volaille

## Finitions pour le dressage

Feuille d'origan et salade frisé jaune

Jus de volaille

