Blinis de polenta aux cèpes

Pour 6 personnes

Pour les blinis
75g de polenta instantanée
50g de farine
1 jaune d'œuf + 2 blancs
10cl de crème liquide
10 cl de lait
1 c. à soupe d'huile d'olive+un peu pour la cuisson

Pour la garniture
400g de petits cèpes frais
30g de beurre
1 citron jaune non traité
1 gousse d'ail
6 feuilles de basilic
Sel, poivre du moulin

Préparez la pâte à blinis.
Versez la polenta, la farine et le sel dans un saladier.
Mélangez le jaune d'œuf et la crème dans un bol puis ajoutez-les à la polenta.
Incorporez le lait et une cuillère d'huile d'olive en mélangeant vivement.
Laissez reposer à température ambiante.

Lavez le citron à l'eau chaude puis râpez finement la moitié de son zeste.
Pelez l'ail et dégermez-le.
Nettoyez les cèpes, coupez la partie terreuse des pieds et détaillez-les en lamelles.
Faites-les sauter à feu vif dans une sauteuse avec la moitié du beurre jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation.
Poursuivez la cuisson 4 minutes sur feu doux en ajoutant le reste de beurre, du sel, du poivre, l'ail écrasé et le zeste de ciron. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte à blinis.
Chauffez une petite poêle sur feu moyen avec un filet d'huile.
Versez une petite louche de pâte sur ½ cm d'épaisseur environ et faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit prise en surface.
Retournez rapidement le blini à l'aide d'une spatule.
Prolongez la cuisson 1 minute et faites-le glisser sur une plaque.
Gardez les blinis au chaud, au fur et à mesure de leur cuisson, dans le four préchauffez à 80°C (th.2/3).

Lorsque les blinis sont prêts, réchauffez les cèpes 1 min sur feu vif, ajoutez le basilic finement ciselé et répartissez la garniture sur les blinis.
Servez sans attendre.

Pleurotes en cocotte

Pour 6 personnes

Ingrédients
75cl de bouillon de volaille
½ tête de brocoli
½ tête de chou romanesco
¼ de chou-fleur
1 oignon
300g de pleurotes
3 saucisses italiennes
Piment d'Espelette
Sel, poivre

Préparation

- Epluchez et émincez finement l'oignon.
  Coupez le chou-fleur en lamelles, détaillez le brocoli et le chou romanesco en fleurettes.
  Grillez les saucisses italiennes à la poêle sur feu moyen.

-Dans une cocotte, faites chauffez le bouillon sans le laisser bouillir.
Lorsque les saucisses sont dorées, remplacez-les dans la poêle par les oignons et les pleurotes et faites-les revenir 5 minutes sur feu vif.

-Tranchez les saucisses en rondelles, ajoutez-les au bouillon avec les pleurotes et l'oignon émincé
Salez, poivrez, poudrez de piment d'Espelette selon votre goût et laissez mijotez durant 10 minutes.

-Incorporez alors les différents choux et prolongez la cuisson encore 5 minutes A
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

-Répartissez la soupe dans des bols et dégustez bien chaud.