

Carpaccio

champignons de Paris



fourme d'Ambert,
, pomme verte,
huile de noisette

476

POUR 4 PERSONNES

150 g de champignons de Paris bruns
1 pomme verte bio
1 citron
150 g de fourme d'Ambert
1/2 échalote
4 c. à soupe d'huile de noisette
1 belle poignée de noisettes décortiquées
Quelques jeunes pousses (oxalis, moutarde...)
Fleur de sel, poivre

Nettoie et coupe les champignons en fines tranches. Épépine la pomme, coupe-la en fines lamelles et citronne-les aussitôt avec la moitié du jus de citron. Dispose joliment ces tranches à plat dans quatre grandes assiettes. Découpe la fourme d'Ambert en fines tranches. Concasse grossièrement les noisettes. Dépose le fromage et les noisettes sur les champignons. Cisèle très finement l'échalote. Dans un bol, mélange l'huile de noisette avec le reste du jus de citron et les échalotes, puis sale et poivre au moulin. Verse la sauce sur le carpaccio, parsème de jeunes pousses...
(sale à la fleur de sel, poivre à disposition)