



Mustelle farcie aux artichauts et noisettes, premières girolles et huile de noisettes de Raphaëlle Peignier-Astima

INGRÉDIENTS

- 1 mustelle de 600g
 - 1 blanc d'œuf
 - 10g de crème
- Petits artichauts violets
 - Noisettes concassées
 - Cumin
 - Beurre
 - Huile de noisettes
- Raphaëlle Peignier-Astima
 - Girolles
 - Sel, poivre.

PROGRESSION

- Lever les deux filets sans la peau. Placer l'un des deux filets entre deux feuilles de film plastique et l'aplatir. Réserver.
- Hacher le deuxième filet au hachoir. Ajouter un blanc d'œuf, du sel, du poivre, du cumin et crémier avec les 10 g de crème. Ajouter l'artichaut coupé en dés et les noisettes concassées et sautées à la poêle à sec.
- Faire un petit jus avec l'arête en réalisant un fumet réduit à sec, auquel on ajoute 10 g de pralin (noisette, beurre et huile de noisettes). Retirer le film plastique supérieur du filet aplati, mettre un trait de farce et le rouler dans le second film plastique. Cuire dans l'eau à 70 °C pendant 5 minutes.
- Retirer le film plastique. Placer dans l'assiette avec quelques girolles sautées à sec, les artichauts coupés en deux et un trait de petit jus.