



SHIITAKE MUSHROOM

## SHII-TAKE

Le Shii-Také est un champignon asiatique qui vit au dépend du bois mort et exige un climat très chaud et humide. On le trouve dans les restaurants asiatiques sous le nom de « champignon parfumé », tandis que les producteurs asiatiques et restaurateurs français préfèrent l'appeler « Lentin de chêne ». On peut remarquer que sa saveur est proche de celle du cèpe. A travers quelques recettes, apprenez à connaître ce champignon !

### SHII-TAKE AU PECORINO

4 personnes (35 minutes)

Faites revenir les 400 g de chapeaux de Shii-Také dans 5 cuil. d'huile d'olive chaude pendant 3-4 minutes (salez, poivrez).

La gousse d'ail pelée et le bouquet de persil plat lavé, hachez-les finement.

Détachez les petites feuilles de thym. Faites fondre 20 g de beurre et faites-y revenir l'ail et les herbes.

Rangez les Shii6také dans un plat allant au four; recouvrez-les du mélange beurre-herbes et parsemez le tout de 50 g de pecorino fraîchement rapé.

Enfournez le plat sous le grill chaud et faites gratiner 200°C jusqu'à ce que le fromage prenne couleur !

## SOUFFLE DE SHII-TAKE

4 personnes (1 heure 15 minutes)

Nettoyer, essuyer et coupez en morceaux 250 g de Shii-Také.

Faites fondre 10 g de beurre dans une casserole.

Ajoutez 10 g de farine, mélangez bien puis versez 25 cl de lait.

Portez à ébullition et laissez cuire cette béchamel 3 minutes.

Salez, poivrez et assaisonnez d'un peu de noix de muscade.

Laissez refroidir.

Pelez et hachez un petit oignon, faites-le revenir dans de l'huile chaude, ajoutez les Shii-Také et faites cuire à feu vif en remuant constamment (l'eau rendue doit être évaporée).

Salez et laissez refroidir. Préchauffez le four à 200 °C.

Réduisez les champignons en purée.

Cassez 4 oeufs.

Séparez les jaunes des blancsV Incorporez les jaunes aux champignons.

Quand la préparation est froide, mélangez avec la béchamel et incorporez délicatement les blancs en neige fermes.

Déposez dans un moule beurré et saupoudré de chapelure la préparationV Faites cuire 35 minutes et servez-le doré.

## CHAPEAUX DE SHII-TAKE FARCIS

4 personnes (15 minutes + 25 minutes de cuisson)

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez et coupez les pieds de 4 gros Shii-také.

Huilez un plat à four très grand pour déposer lers chapeaux des champignons.

Disposez la base des chapeaux vers le fond du plat.

Mélangez 2 gousses d'ail et 3 cuil. à soupe de persil frais haché.

Farcissez-en les chapeaux.

Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive.

Cuire pendant 25 minutes.