

Carpaccio de pleurote «King» aux canneberges

Pour 4 gourmands



Ingrédients :

- 300 g de pleurote king (*Le Pied Bleu*)
- 50 ml d'huile d'olive (*La Route des Indes*)
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 50 g de canneberges séchées (*Saveurs Cultivées - Canneberges Québec*)
- 30 ml de ciboulette ciselée
- 200 g de vieux cheddar (*La Fromagère*)

Préparation :

1. Bien brosser et nettoyer les champignons, les couper en fines tranches sur la longueur.
2. Chauffer l'huile dans une poêle, y saisir les champignons pendant quelques minutes de chaque côté de façon à bien les griller. Réserver.
3. Déposer les canneberges dans la poêle puis déglacer avec le vinaigre, réduire de moitié puis retirer du feu aussitôt. Ajouter l'huile et assaisonner.
4. Déposer les tranches de pleurotes à plat dans les assiettes, arroser de vinaigrette aux canneberges, parsemer de ciboulette et agrémenter de quelques pousses de laitue.

Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère.