

La chronique culinaire du marché

Crème de champignon au Dukkah

Ingrédients

500 gr d'un mélange de champignons frais
1 oignon blanc & 2 gousses d'ail frais
1 dl de vin blanc
1 l de bouillon de légumes
5 dl de crème fraîche
1 filet d'huile d'olive
50 gr d'amandes entières non salées
50 gr de noisettes entières non salées
20 gr de graines de coriandre
20 gr de graines de cumin
20 gr de graines de sésame blanc
sel et poivre



Réalisation

La crème de champignons :

Emincez l'oignon et l'ail ciselé, puis faites les revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les champignons préalablement nettoyés et coupés en cubes. Les champignons doivent suer pendant 1 minute, pas plus.

Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié.

Salez, poivrez, ajoutez le bouillon et faites cuire une dizaine de minutes.

Dans un blender, versez les champignons et la crème fraîche. Mixez une minute. Réservez au chaud. Si la crème est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau chaude pour la détendre.

Le Dukkah :

Dans un blender, ajoutez tous les ingrédients. Mixez jusqu'à une consistance poudrée.

Si vous prenez le temps de torréfier les noix et les graines avant de les mixer, le Dukkah aura encore plus de saveurs.

Les conseils du Chef



Vanessa Alfieri

Gagner le concours « le Chef, c'est vous ! » en 2013 bouleverse sa vie. Cette maman sportive de Prangins, prend son courage à deux mains, quitte son activité salariée et ouvre une table d'hôtes pendant trois ans. Désormais cheffe à domicile et traiteur sous la marque « La Maison Gourmande », elle peaufine son laboratoire de cuisine professionnel afin de développer un projet de livraison de repas.



Déambuler sur les marchés, s'arrêter devant l'étal fourni d'un marchand d'épices, voyager à peu de frais et enrichir sa cuisine de nouvelles saveurs, voici un plaisir dont il serait dommage de se priver.

A Gland, sur les marchés d'été qui reprennent mi avril, le stand d'Hechmi Amiri, est tout trouvé pour concocter du « Dukkah », un mélange de graines, d'épices et de noix d'origine égyptienne.

Armez-vous d'un moulin à café dédié aux épices ou d'un bon blender et vous ne pourrez plus vous passer de cet assaisonnement très polyvalent.



L'info en +

Au Caire, il est d'usage de tremper son pain dans une bonne huile d'olive, puis dans le Dukkah et d'engloutir le tout : le mélange de saveurs explose en bouche !

Les notes d'épices toastées et de noisettes du Dukkah se marient à merveille avec un vin moelleux, un toast de fromage ou des pâtes fraîches. Il révèle ses parfums orientaux avec des brochettes de volailles ou de poissons marinés. Vous pouvez en ajouter aussi dans une salade composée pour apporter du croustillant, sur des légumes vapeurs ou encore l'utiliser comme panure pour de l'agneau ou du poisson. Polyvalent, on vous dit !