



CAP BOURBON



LA LÉGINE AUX
GIROLLES

POLENTA MOELLEUSE,
BEURRE DE THYM



LA LÉGÈNE AUX GIROLLES

POLENTA MOELLEUSE, BEURRE DE THYM

Ingrédients

- ★ Thym
- ★ 0,5 l vin blanc
- ★ 1 l fumet de poisson
- ★ 500 g beurre

Beurre de thym

- ✓ Dans une casserole, mettre le vin blanc, le thym et réduire de moitié.
- ✓ Ajouter le fumet de poisson, réduire à nouveau de moitié, ajouter le beurre.
- ✓ Faire bouillir le tout.
- ✓ Lier.
- ✓ Si nécessaire assaisonner et mixer.

Ingrédients

- ★ 0,5 l d'eau
- ★ 1 bouillon cube volaille
- ★ 125 g polenta
- ★ 250 g mascarpone

Polenta

- ✓ Nettoyer les girolles ; éplucher les carottes et les asperges.
- ✓ Dans une casserole, chauffer l'eau avec le bouillon de volaille, faire bouillir le tout et ajouter la polenta tout en remuant.
- ✓ Cuire le tout et ajouter le mascarpone hors du feu.

Ingrédients

- ★ 6 beaux pavés de légène de 160g environ
- ★ 1 kg de girolles clous
- ★ 6 belles carottes fanes
- ★ 6 asperges vertes

Légène & dressage

- ✓ Cuire les carottes et les asperges à l'eau bouillante salée.
- ✓ Dans une poêle, poêler les girolles au beurre avec l'échalote ciselée.
- ✓ Passer les pavés de légène à la plancha 3 à 4 minutes de chaque côté et terminer la cuisson au four pendant 5 minutes.
- ✓ Dresser le tout en assiette de votre choix.