



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET QUINOA, CROUSTILLANTS DE SAINT-MARCELLIN

| Ingrédients |  2 pers.  4 pers. | |
|----------------------|---|------------|
| | Dans votre box : | |
| Champignons de Paris | 100 g | 200 g |
| Shiitake | 100 g | 200 g |
| Pleurotes grises | 100 g | 200 g |
| Echalote | 1 pièce | 1 pièce |
| Gousse d'ail | 1 pièce | 1 pièce |
| Persil plat | 10 brins | ½ botte |
| Quinoa | 80 g | 160 g |
| Feuilles de brick | 4 feuilles | 8 feuilles |
| Saint-Marcellin | 1 pièce | 2 pièces |
| Dans votre placard : | | |
| Eau | 16 cl | 32 cl |
| Huile d'olive | 5 cl | 10 cl |
| Sel fin | | |
| Poivre du moulin | | |



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn  Cuisson : 10 mn

1. La préparation des légumes

- Lavez les champignons. Coupez les champignons de Paris et les shiitake en quartiers, effeuillez les pleurotes (les séparer à la main en lanières). Epluchez l'échalote et la couper en petits dés. Effeuillez et hachez le persil. Epluchez et dégermez l'ail.
- Préchauffez votre four à 240°C.

2. Le quinoa

- Rincez le quinoa, dans une casserole, versez le quinoa et deux fois son volume d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire à couvert et sur feu doux jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, soit 10 à 15 minutes. Coupez le feu et laissez gonfler à couvert encore 10 minutes : le quinoa sera plus aéré. Assaisonnez d'huile d'olive, sel, poivre et de la moitié du persil haché.

3. La poêlée de champignons

- Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire sauter les champignons pendant 6 à 7 minutes avec la gousse d'ail, l'échalote et l'autre moitié du persil.

4. Les croustillants de Saint-Marcellin

- Coupez les feuilles de brick en carré. Badigeonnez les feuilles de brick d'un filet d'huile d'olive, puis disposez sur la longueur des tranches de Saint-Marcellin.
- Roulez la feuille de brick comme un cigare en prenant soin de fermer les côtés. Passez au four à 240°C jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes (quelques minutes).

5. Le dressage

- Dans une verrine, déposez au fond le quinoa, ajoutez dessus les champignons et terminez par les rouleaux croustillants de Saint-Marcellin.

6. Le + du Chef

- La cuisson du quinoa est terminée lorsque chaque grain a doublé de volume, libéré le germe blanc en forme de spirale.

7. L'histoire du Saint-Marcellin

- Deux bûcherons sont à l'origine de la renommée du Saint-Marcellin : Bouillane et Richaud sauvèrent en effet la vie au Dauphin, futur Louis XI qui, attaqué par un ours, appelait à l'aide. Le ramenant à leur cabane, ils lui offrirent du fromage de leur vallée. Satisfait et reconnaissant, le futur roi les anoblit et continua de goûter leur fromage... sans leur verser la rente qu'il leur avait promis.

