

## Tartine de champignons sauvages à l'érable, mayonnaise au Charles-Aimé Robert

Cette recette est notre préférée! Vous auriez dû voir nos têtes quand Pierre-Olivier nous l'a préparée la première fois. Une tartine qui a beaucoup de classe!

### 4 portions

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes



### Ingrédients

#### Poêlée de champignons

- 28 g de mélange de champignons sauvages séchés (chanterelle, bolet, shiitaké, etc.)
- 50 ml de **Charles-Aimé Robert**
- 100 ml de bouillon de légumes (ou de l'eau)
- 1 gousse d'ail
- 30 ml de ciboulette hachée

#### Purée de champignons

- 1 paquet de champignons blancs frais
- 15 ml d'huile de tournesol
- Une pincée de paprika fumé

#### Mayonnaise au Charles-Aimé Robert

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml de moutarde forte
- 200 ml d'huile de tournesol
- 15 ml de vinaigre de cidre
- 5 ml de **Charles-Aimé Robert**
- Sel, poivre

4 tranches de pain

### Préparation

#### Purée de champignons

01 – Préchauffer le four à 400 °F.

02 – Mettre les champignons blancs entiers sur une plaque et enfourner. Cuire environ 10 minutes.

03 – Retirer les champignons du four et les mettre dans un tamis pour récupérer le jus de cuisson (à conserver pour la mayonnaise). À l'aide d'un pied mélangeur, réduire en purée les champignons rôtis et ajouter l'huile. Assaisonner avec le sel et le paprika fumé.

#### Poêlée de champignons

01 – Mélanger les champignons séchés, le Charles-Aimé Robert et le bouillon de légumes. Laisser réhydrater pendant 30 minutes. Filtrer afin de conserver le liquide pour la mayonnaise.

02 – Dans une poêle chaude, ajouter l'huile de tournesol et les champignons réhydratés. Faire sauter une ou deux minutes et ajouter l'ail. Assaisonner avec les épices à steak de l'érable (ou du sel et du poivre).

Ajouter la ciboulette hachée et réserver.

Herbes fraîches (ciboulette, persil, cerfeuil, jeune épinard, etc.)

### **Mayonnaise au Charles-Aimé Robert**

01 – Mélanger le jus de cuisson des champignons rôtis et le bouillon de trempage des champignons déshydratés. Dans une casserole, réduire presque à sec le jus de champignons puis refroidir.

02 – Dans un bol, mélanger le jaune d’œuf, la moutarde, le vinaigre de cidre et la réduction de jus de champignon froid. En fouettant continuellement, ajouter goutte à goutte le premier tiers d’huile. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajouter le reste de l’huile en filet.

Rectifier l’assaisonnement avec du sel et du poivre et un trait de Charles-Aimé Robert.

### **PRÉPARATION**

Griller les tranches de pain.

Répartir la purée de champignons rôtis sur les tranches de pain.

Garnir avec la poêlée de champignons sauvages.

Napper d’un peu de mayonnaise au Charles-Aimé Robert.

Décorer avec les herbes que vous avez sous la main.

### **NOTES DU CHEF**

Cette recette vous laissera des restants de mayonnaise.

Garnissez-en un sandwich végété ou des toasts au rôti de bœuf ou de porc, ou aux tomates. Cette mayo accompagne également très bien les poissons grillés.

Varier la grosseur de vos croûtons selon les occasions. Les petits seront parfaits pour l’apéro, tandis qu’une tranche de pain épaisse sera idéale pour un bon repas.