



Cèpes de nos forêts rôtis et copeaux de jambon Pata Negra
Une recette de Gaëtan Perruli, chef du Panoramique au [Domaine de la Corniche](#)

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 beaux cèpes
- 200 g de jambon Pata Negra
- 40 g de beurre
- 2 cl huile de pépin de raisin
- jus de viande (optionnel)

Pour la crème de cèpes

- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 cèpes
- sel, poivre

Pour le sponge cake

- 35 g de persil
- 3 œufs
- 80 g farine
- 50 g beurre
- 2 g de sel

Sponge cake

1. Dans une chauffante d'eau salée, cuire le persil pendant 5 min. Le refroidir dans l'eau salée, puis égoutter et mixer.
2. Mélanger tous les ingrédients et finir avec le beurre fondu et le coulis de persil.
3. Verser le tout dans un siphon et gazer 2 fois.
4. Remplir un gobelet en carton au 3/4 de sponge cake et cuire 30 secondes au micro- onde et démouler.

Crème de cèpes

1. Emincer l'oignon et les 2 cèpes préalablement nettoyés.
2. Commencer par faire colorer l'oignon puis ajouter les cèpes. Suer jusqu'à l'évaporation de toute l'eau de végétation.
3. Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire 15 min.
4. Egoutter puis mixer avec un peu de bouillon de cuisson jusqu'à l'obtention du texture pommade.

Cèpes rôtis

1. Couper en 2 les cèpes préalablement nettoyés, puis les quadriller. Les colorer dans une poêle anti-adhésive avec un trait d'huile de pépin de raisin.
2. Une fois la coloration souhaitée obtenue, les retourner puis ajouter le beurre ainsi que le thym et arroser.
3. Une fois cuits, les égoutter sur papier absorbant.

Dressage

1. Faire des points de tailles différentes de crème de cèpes répartis dans l'assiette.
2. Disposer les 1/2 cèpes rôtis harmonieusement et ajouter les copeaux de jambon.
3. Emettre grossièrement les sponge cake et disposer ça et là.
4. Proposer, au moment de servir, un trait de jus de viande.