

Sauce siphon aux champignons sauvages

Champignons sauvages, garum de bœuf et shoyu de café, en sauce au siphon.

Partagée par Will Moffat lors de sa masterclass, cette sauce est également servie au restaurant Kontrast, à Oslo.

Base aux champignons sauvages

INGRÉDIENTS

600 g d'échalotes
1 litre de champignons sauvages hachés
1 litre de fond brun de volaille
1 litre de crème
300 ml de vin blanc sec

PRÉPARATION

1. Faire revenir les échalotes et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter le vin blanc et laisser réduire à sec.
3. Ajouter la crème et le fond brun de volaille. Faire réduire le volume d'un quart, puis filtrer.

Sauce au siphon

INGRÉDIENTS

640 g de base aux champignons sauvages (ci-dessus)
210 g de jaunes d'œufs
50 g de garum de bœuf b.culture
50 g de shoyu de café b.culture

PRÉPARATION

1. Peser 640 g de base aux champignons filtrée et la réunir avec les jaunes d'œufs, le garum de bœuf et le shoyu de café dans un Thermomix.
2. Mixer et chauffer au Thermomix jusqu'à ce que la préparation atteigne 84 °C.
3. Verser dans un siphon adapté aux préparations chaudes, sans dépasser son niveau de remplissage maximal. Secouer légèrement, charger une fois et maintenir au chaud conformément aux instructions du fabricant.