

Jeu de textures et de cuissons autour des champignons d'automne et de l'œuf mollet, bouillon parfumé au thym



Damien Germanier

Restaurant DG
1950 Sion



Damien Germanier vient d'ouvrir l'établissement homonyme à Sion (août 2013). Précédemment à la tête de son propre établissement le Botza durant cinq ans, il progresse de manière régulière dans la notation GaultMillau, de 14 points à son entrée en 2010 à 17 points en 2014. En 2012, il était même "Promu Romand de l'année".

Formé auprès de Didier de Courten, Damien Germanier a encore collaboré à ses côtés quelques années, ainsi qu'auprès de Gérard Rabaey.

Il est référencé dans de nombreux guides gastronomiques tels que le Guide Michelin, le Guide Bleu, A table, Coup de fourchette, La Suisse gourmande et il est membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe depuis 2010.

www.damiengermanier.ch

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

100 g de cornes d'abondance
1 poire
10 noisettes
6 œufs
8 g agar agar
400 g lait
10 g poudre champignons
Huile noisettes
Vinaigre
200 g champignons de saison
(bolets, pieds mouton,

PRÉPARATION

Condiment de cornes d'abondances

Laver et hacher les cornes d'abondances, les faire suer à l'huile, une fois l'eau des champignons évaporée, ajouter la poire pelée taillée en brunoise et les noisettes éclatées. Assaisonner, ajouter l'huile de noisettes et une pointe de vinaigre. Réserver au frais.

Flan de champignons

Chauffer le lait avec la poudre de champignons, assaisonner et laisser infuser 20 minutes. Ajouter 8 g d'agar agar. Mixer, cuire 2 minutes et mettre la masse dans un moule antiadhésif ou dans un papier film. Réserver au frais et tailler en cubes une fois froid.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Jeu de textures et de cuissons autour des champignons d'automne et de l'œuf mollet, bouillon parfumé au thym



chanterelles)
Feuilles épinards
1 betterave crue
1 dl bouillon
3 branches de thym

Accord mets et vin:

Avec les champignons, Nous nous porterons sur un Ermitage 2008, du Domaine Rouvinez à Sierre. C'est l'occasion de sortir vos vieilles bouteilles d'ermitage pour les plats à base de champignons. Les arômes de sous bois qui se dégagent de ces vins est idéal dans ces accords.

Œufs mollets

Plonger 4 œufs dans de l'eau à ébullition durant 5 minutes. Refroidir à l'eau glacée et dégager le jaune. Réserver.

Bouillon

Chauffer le bouillon, infuser le thym et quelques morceaux de champignon. laisser infuser une heure à température constante 45°C. Filtrer et assaisonner.

Betteraves

Peler et trancher en fines lamelles la betterave. Saler, ajouter vinaigre et huile de noisettes. Mariner une heure au moins.

Champignons

Chauffer une poêle, y sauter les champignons rapidement dans un filet d'huile. Ajouter une noix de beurre, assaisonner.

Finition

Déposer l'œuf au centre de l'assiette, garnir de quelques cubes de flan. Disposer harmonieusement les champignons et les rouleaux de betteraves. Garnir de quenelles de condiment aux cornes d'abondances et servir le bouillon à part.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

