

SOUPE MODERNE AUX CHAMPIGNONS, TRUFFE ET FROMAGE DE GRAZALEMA

Modern Mushroom Soup with Truffle and Grazalema Cheese

Chef David Tavernier

Chef de Cuisine

Bord'Eau by Nicolas Isnard – Shangri-La, Abu Dhabi, UAE



Modern Mushroom Soup with Truffle and Grazalema Cheese

Serves 4

Components

- Soup
- Mushroom Ice Cream
- Mushroom Jam
- Croutons
- Garnish

Soup

- 250 g brown mushrooms (sliced)
- $\frac{1}{2}$ white onion (sliced)
- 1 garlic clove (crushed)
- Sunflower oil
- Salt
- 25 g dried black mushrooms
- Water

Method

- In a pan with oil, sweat the onion and garlic, then add mushrooms and roast until golden brown.
- Deglaze with water, add dried mushrooms and simmer gently until the desired color and flavor are achieved.
- Check seasoning and strain the broth (keep cooked mushrooms for the ice cream).

Mushroom Ice Cream

- 100 g milk
- 1.2 egg yolks
- 10 g sugar
- 25 g cooked mushrooms (from the soup)
- 0.5 g stabilizer

- Porcini powder

Ice Cream Method

- Prepare a classic crème anglaise and blend with cooked mushrooms and porcini powder.
- Pour into a Pacojet bowl and freeze. Churn before serving.

Mushroom Jam

- 200 g Paris mushrooms
- 20 g white onion (chopped)
- 25 g butter
- Flat parsley (chopped)
- Salt

Jam Method

- Chop mushrooms and onions. Sauté onions without color in butter, add mushrooms, and cook until dry (duxelles).
- Adjust seasoning and add chopped parsley.

Croutons

- ½ slice white bread (crust removed)

Crouton Method

- Cut into small cubes and dry under a heat lamp.

Garnish

- 12 g Grazalema cheese (grated with microplane)
- Fresh truffle shavings (optional)

Assembly

- Place the hot soup in a deep bowl. Add a quenelle of mushroom ice cream in the center.
- Add a small spoon of mushroom jam and the croutons.
- Finish with grated Grazalema cheese and truffle shavings.

Soupe Moderne aux Champignons, Truffe et Fromage de Grazalema

Pour 4 personnes

Soupe

- 250 g de champignons bruns (tranchés)
- ½ oignon blanc (tranché)
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- Huile de tournesol
- Sel
- 25 g de champignons noirs séchés
- Eau

Méthode

- Dans une poêle avec l'huile, faites suer l'oignon et l'ail, puis ajoutez les champignons et faites-les rôtir jusqu'à coloration brune.
- Déglacez avec de l'eau, ajoutez les champignons séchés et laissez mijoter doucement jusqu'à obtenir la couleur et le goût souhaités.
- Vérifiez l'assaisonnement et filtrez le bouillon (gardez les champignons cuits pour la glace).

Glace aux Champignons

- 100 g de lait
- 1,2 jaunes d'œufs
- 10 g de sucre
- 25 g de champignons cuits (provenant de la soupe)
- 0,5 g de stabilisant
- Poudre de cèpes séchés

Méthode de Glace

- Préparez une crème anglaise et mixez-la avec les champignons cuits et la poudre de cèpes.
- Versez dans un bol Pacojet, congelez, puis turbinez avant de servir.

Confiture de Champignons

- 200 g de champignons de Paris

- 20 g d'oignons blancs (hachés)
- 25 g de beurre
- Persil plat (haché)
- Sel

Méthode de Confiture

- Hachez les champignons et les oignons. Faites suer les oignons sans coloration dans le beurre, ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à obtenir une duxelle sèche.
- Ajustez l'assaisonnement et ajoutez le persil haché.

Croûtons

- ½ tranche de pain blanc sans croûte

Méthode des Croûtons

- Coupez en petits cubes et séchez sous une lampe chauffante.

Garniture

- 12 g de fromage de Grazalema (râpé avec une microplane)
- Lamelles de truffe fraîche (optionnel)

Dressage

- Versez la soupe chaude dans une assiette creuse. Ajoutez une quenelle de glace aux champignons au centre.
- Ajoutez une petite cuillerée de confiture de champignons et les croûtons.
- Terminez avec le fromage râpé et les lamelles de truffe.