



Duxelles de champignons aux épices et Pancetta



Ingrédients

- 30 g pancetta (poitrine de porc séchée)
- 300 g de gros champignons de paris
- 100 g de pousses d'épinards
- 1 échalote
- 3 tomates cerise
- 10 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- sel, poivre, ½ cuil. à café de paprika,
- ½ cuil. à café de curry

Accord du Sommelier

Un vin blanc de Quincy,
frais, fruité
avec des nuances de grillé
et parfois même miellées.

Servir entre 11 et 13°C



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com

Les vignobles du Centre-Loire
contact@vins-centre-loire.com
02 48 78 51 07

Recette du Chef pour 4 pers cuisson 20 min

1. Pelez et ciselez l'échalote.
2. Nettoyez les champignons et lavez-les.
3. Taillez en petits dés ainsi que la pancetta.
4. Faites suer l'échalote ciselée dans une cocotte dans le beurre chaud, ajoutez les dés de pancetta, puis les champignons.
5. Salez et cuisez 3 mn à couvert.
6. Retirez le couvercle et faites réduire à feu doux 10 min.
7. Dès que la duxelle est sèche, ajoutez les épices et la crème.
8. Cuisez encore 3 min. Réservez au frais.
9. Ciselez les pousses d'épinards.
10. Coupez les tomates cerise en tranches.
11. Disposez dans 8 grandes cuillères, des pousses d'épinards ciselées puis la duxelle et enfin une tranche de tomates. Servez frais.