Kabellec d’artichaut Breton et craquelin de lentins des chênes

**Durée :**  1 heure le jour même, 2 jours avant pour faire la poudre de shiitaké

**Difficultés :** 3

**Nombre de personnes :** 4

**INGREDIENTS :**

-4 gros artichauts bretons

-1 botte d’oignons nouveaux

-40 shiitakes

-1 botte d’oseille

-100 gr de beurre ½ sel

-50 cl d’huile d’olive

-2 dl d’huile de tournesol

-1/2 botte de sarriette

-thym, laurier, romarin

-1 cuillère à café de purée de piment

Pate à craquelin :

-15 gr de Sarazin décortiqué frit

-20 gr de farine T55

-15 gr de noisettes hachées

-30 gr d’eau

-1blanc d’œuf

-20 gr de poudre de shiitake

**PROGRESSION**

2 jours avant, prélever les queues de champignons afin de les sécher, soit au four ou au déshydrateur à 70 degrés. Le jour même, effeuiller les artichauts pour faire apparaitre le cœur, utiliser les feuilles pour faire un bouillon en les mouillant avec de l’eau à hauteur en ajoutant du laurier, du thym et du romarin, et en laissant frémir 30 minutes.

Déposer les oignons en sautoir à couvert pour les cuire doucement au beurre, une fois ceux-ci prêt, retirer les bulles pour en faire (en les coupant en deux) des petites coupelles que vous réserver au chaud. Laisser les parures de fanes à rôtir dans le sautoir, afin de réaliser un jus légèrement caramélisé. Passer le jus au chinois fin et réservez le au bain-marie. À l'aide d'un économe tailler les fonds d'artichauts en fines et très longues bandes (comme si vous les épluchiez), réserver les cœurs de vos fonds dans une eau citronnée. Ébouillanter trois minutes les bandes d'artichauts dans le bouillon frémissant puis enroulez les en spirale, avant de les déposer dans un sautoir avec du beurre noisette. Tailler à la mandoline de fines tranches de cœur d'artichauts afin de les frire dans l'huile à 160° et de les débarrasser sur papier absorbant. Mélanger les ingrédients solides de la pâte à craquelin, Puis versez dessus les éléments liquides afin de faire une pâte bien homogène. Utilisez cette pâte pour étaler sur chacun des champignons (coté brun). Tailler à l'emporte-pièce des pastilles dans les feuilles d'oseille et hacher les déchets de feuilles pour faire un pesto avec l’huile d’olive.

Au moment, poiler les champignons dans une poêle antiadhésive côté craquelin, avant de les couvrir. Chauffer les pyrales d'artichauts bien colorés avant de les déposer sur assiettes chaudes, puis retournez les champignons avant de les assaisonner à la fleur de sel et au poivre. Dresser le tout harmonieusement en finissant par les coupelles d'oignons et le jus concentré détendu au pesto d'oseille. Finir le dressage avec les pastilles d'oseille et la feuille d’artichaud avec la purée de piment.