LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Crostini automnaux: champignons sautés, crème de ñora et noisettes

La crème de ñora apporte à ces crostini une couleur chaude et une saveur douce, ronde et légèrement fumée qui s'accorde à merveille avec les champignons sautés et les noisettes torréfiées. En bouche la texture est contrastée : une pâte onctueuse à la ñora, des champignons fondants et un croquant de noisette qui rend chaque bouchée gourmande et goûteuse. Ces petites tartines sont idéales pour un apéritif chaleureux entre amis ou pour composer une entrée à partager lors d'un dîner d'automne. Faciles et rapides à préparer, elles se cuisinent en deux temps et permettent d'extraire la chair parfumée du piment ñora pour la mêler simplement à un fromage frais et un filet d'huile d'olive.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 piment Ñora entier et séché
- 250 g de ricotta (ou fromage frais doux)
- 400 g de champignons de saison (champignons de Paris, pleurotes ou mélange)
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe pour la crème
- 20 g de beurre (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 baguette ou 12 tranches de pain de campagne, tranchées
- 40 g de noisettes entières
- Quelques brins de persil plat, ciselés
- Sel et poivre du moulin
- Optionnel: une pincée de piment d'Espelette pour relever

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Ñora - Piment entier et séché

Scanner pour voir le produit

Préparation

Réhydrate le piment Ñora: place-le dans un bol d'eau tiède pendant 15–20 minutes jusqu'à ce qu'il soit souple.

Ouvre la ñora avec la pointe d'un couteau, récupère la chair en raclant l'intérieur et jette la peau. Mets la chair dans un petit bol.

Prépare la crème de ñora: mélange la chair de ñora avec la ricotta, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et un peu de poivre. Goûte et rectifie l'assaisonnement. Réserve au frais.

Torréfie les noisettes: chauffe une poêle sèche, ajoute les noisettes et remue jusqu'à ce qu'elles dorent et sentent bon. Laisse refroidir, frotte-les dans un torchon pour retirer les peaux, puis concasse grossièrement.

Nettoie et tranche les champignons. Chauffe 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle. Fais suer l'échalote 2 minutes, ajoute l'ail puis les champignons. Saisis à feu vif 5–7 minutes jusqu'à évaporation de l'eau et légère coloration.

Ajoute le jus de citron, sel, poivre et éventuellement une pincée de piment d'Espelette. Retire du feu et incorpore la moitié du persil ciselé.

Toaste les tranches de pain au four ou à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Montage: étale une cuillerée généreuse de crème de ñora sur chaque tranche, dispose une cuillerée de champignons sautés, parsème de noisettes concassées et de persil. Termine par un léger filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.

Sers immédiatement pour préserver le contraste croustillant-moelleux.

Le conseil des Épices Curieuses

Sers les crostini dès l'assemblage pour garder le pain croustillant. Tu peux préparer la crème de ñora 24 heures à l'avance; garde-la au frais dans un récipient hermétique. Pour gagner du temps, fais dorer les noisettes sous le gril du four et hache-les ensuite.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit