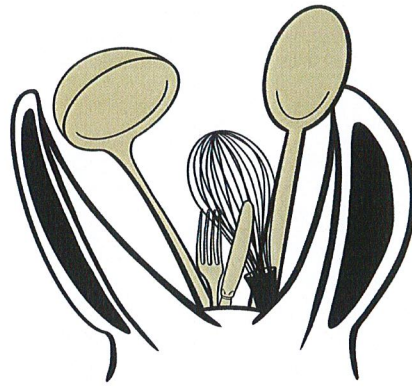




L'Âne Têtu

Restaurant
chambres d'hôtes
gîte ****

Recette imaginée par nos chefs **Crouzet Mikoto et Crouzet Benjamin**

Pancake à la châtaigne avec bolet, caramélisé et Véganaise à la poudre de bolet.

Pour 8 personnes

Pancake

3 cuillères à soupe de poudre d'amande toaster
3 cuillères à soupe de sucre blond
160g de farine
2 cuillères à café de poudre à lever
20 cl de lait de soja

Mélanger le tout et ensuite faire cuire les pancakes (diamètre de 5 cm)
dans une poêle anti-adhésive légèrement huilée

véganaise à la poudre de bolets.

faire émulsionner 20cl de crème de soja, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 cuillère à café de
poudre de cèpe
et monter comme une mayonnaise avec 50 cl d'huile de tournesol

Faire griller 80 g de bolets avec de la graisse coco, sucrer légèrement

et passer au dressage