

# RAWSOTTO® CRÉMEUX

## *Le panais aux cèpes*

*Les notes réglissées, vives et sucrées du panais dansent littéralement avec le parfum chaud et puissant des cèpes pour rebondir en bouche avec beaucoup d'aisance et de persistance.*



### **Le temps de préparation:**

20 minutes

### **Temps de marinade des cèpes:**

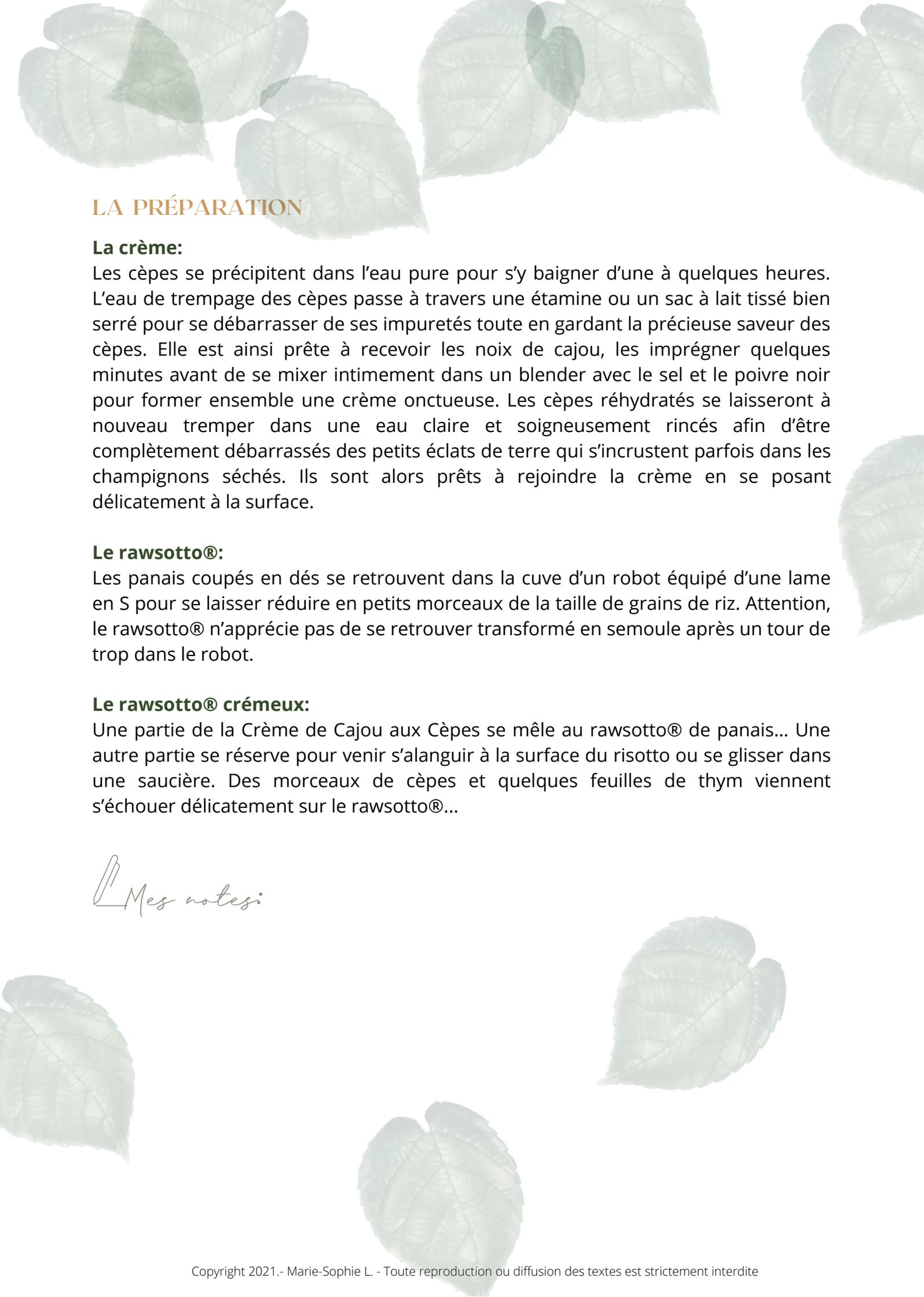
Une vingtaine de minutes dans de l'eau tiède... ou chaude

### **Le matériel:**

- Un [blender puissant](#)
- Un robot avec une lame en S pour réduire les panais en petits grains
- Une spatule
- Un [sac à lait](#) ou un chinois pour filtrer l'eau des cèpes.

### **es ingrédients:** (pour deux personnes)

- 2 T de panais coupés en dés réguliers
- ½ CAC de sel
- Une branche de thym frais pluchée ou une cuillère à café de thym séché
- 1 T (30 gr.) de cèpes déshydratés
- 1 ¼ T (375 ml.) d'eau
- 1 ½ T (175 gr.) de noix de cajou pour 1 T d'eau de trempage des cèpes au final)
- 1 CAS de miso d'orge ou de riz
- Une pincée de sel, attention le miso est déjà très salé
- Une pincée de poivre noir fraîchement moulu ou une goutte d'huile essentielle de poivre noir



## LA PRÉPARATION

### **La crème:**

Les cèpes se précipitent dans l'eau pure pour s'y baigner d'une à quelques heures. L'eau de trempage des cèpes passe à travers une étamine ou un sac à lait tissé bien serré pour se débarrasser de ses impuretés tout en gardant la précieuse saveur des cèpes. Elle est ainsi prête à recevoir les noix de cajou, les imprégner quelques minutes avant de se mixer intimement dans un blender avec le sel et le poivre noir pour former ensemble une crème onctueuse. Les cèpes réhydratés se laisseront à nouveau tremper dans une eau claire et soigneusement rincés afin d'être complètement débarrassés des petits éclats de terre qui s'incrusteront parfois dans les champignons séchés. Ils sont alors prêts à rejoindre la crème en se posant délicatement à la surface.

### **Le rawsotto®:**

Les panais coupés en dés se retrouvent dans la cuve d'un robot équipé d'une lame en S pour se laisser réduire en petits morceaux de la taille de grains de riz. Attention, le rawsotto® n'apprécie pas de se retrouver transformé en semoule après un tour de trop dans le robot.

### **Le rawsotto® crémeux:**

Une partie de la Crème de Cajou aux Cèpes se mêle au rawsotto® de panais... Une autre partie se réserve pour venir s'alanguir à la surface du risotto ou se glisser dans une saucière. Des morceaux de cèpes et quelques feuilles de thym viennent s'échouer délicatement sur le rawsotto®...

 Mes notes:

## LA NOTE DE DÉGUSTATION

J'ai créé ce Rawsotto® en 2012 et depuis, j'ai fait le tour de France pour en faire la démonstration suivie de dégustation; du festival de Perrigueux au Sommet des Chefs à Monaco; nos plus grands chefs étoilés l'ont apprécié, ainsi que les jeunes chefs de l'École Ferrandi Paris où je l'ai enseigné. Perso, je ne m'en lasse pas.

C'est une merveille tant les parfums des cèpes rebondissent avec ceux du panais. Là où un riz classique aurait joué son rôle de soutien de la sauce, comme c'est le cas pour les risottos traditionnels cuits, le panais détaillé en petits grains ne se contente pas de supporter la sauce crémeuse... il apporte en plus de ses notes réglissées qui s'amuse avec les saveurs animales des cèpes, une longueur en bouche qui du fait de sa fermeté et de la mastication qu'il engage, permet aux arômes de se déployer plus généreusement et de raconter leur histoire plus longtemps. C'est en sorte une révélation en 3 D au cours de la quelle chaque bouchée de cette recette apporte des sensations nouvelles que je me permet de qualifier d'inédites, du fait des protocoles novateurs qu'elle induit... Il ne s'agit pas de critiquer la cuisine au sens littéral, cuisine vient de « cuit », ni de comparer systématiquement la gastronomie traditionnelle à ma gastrawnomie®, mais je ne peux m'empêcher de louer des vertus gustatives des préparations qui excluent la cuisson pour révéler la complexité de certains légumes qui ne se livrent pleinement dans toute leur insolente vivacité... que lorsqu'ils sont crus !

## AVEC UN THÉ, UNE TISANE...

Les notes boisées, grillées du Banacha Hojicha 50, thé vert torréfié du Japon s'accordent parfaitement avec le Rawsotto®, offrant une longueur en bouche délicieuse marquée par les notes boisées des cèpes et réglissées du panais.

Le bouillon confortable [Le Robuste](#), créé par Carine Baudry, accompagne avec beaucoup de rondeur avec la profondeur du Rawsotto®.



Marie Gophie L  
NatuRawChef ®