

LA DUXELLES SÈCHE

Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés

Ingrédients pour 1 kg de champignons					Technique de réalisation
	Unités	Quantité	P.U	P.T.	
Base					<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. <ul style="list-style-type: none"> • Peser, mesurer et contrôler les denrées. 2. Eplucher, laver et tailler les légumes <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver et ciseler finement les oignons et les échalotes. • Laver, équeuter, essorer, concasser, hacher le persil. • Eplucher, laver, émincer et hacher finement et très rapidement les champignons (<i>voir page 66</i>). • Les presser fortement à l'aide d'une étamine pour extraire le maximum d'eau. 3. Marquer la Duxelles en cuisson <ul style="list-style-type: none"> • Faire suer au beurre les échalotes et le soignons ciselés. • Ajouter les champignons hachés et pressés. • Saler, poivrer. • Laisser cuire rapidement la Duxelles jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. • Remuer fréquemment à l'aide d'une spatule en exoglass, surtout en fin de cuisson. • Ajouter le persil haché. 4. Débarrasser la Duxelles <ul style="list-style-type: none"> • Débarrasser la Duxelles dans une calotte en acier inoxydable et la recouvrir d'un papier sulfurisé beurré.
– Champignons	kg	1			
– Beurre	g	100			
– Oignons	g	75			
– Échalotes	g	75			
– Persil	g	20			
– Citron (facultatif)		PM			
Assaisonnement					
– Sel fin		PM			
– Poivre du moulin		PM			

Recommandations

- Utiliser des champignons très frais et très blancs.
- Ne pas les laver à l'avance, ni les laisser tremper dans l'eau de lavage.
- Faire suer les oignons et les échalotes ciselés à l'avance, marquer la Duxelles en cuisson, dès la fin du hachage.
- Pour hacher les champignons, l'utilisation d'un mixeur est recommandée.