

300gr d'Hygrophore marzuolus
 1 échalote
 1 C.S. huile d'olive
 1 c.s. de fromage type Philadelphia
 Sel, poivre
 1dl de vin blanc
 1,5 dl de bouillon de légumes
 10 gr de persil
 10 gr de ciboulette ou autre herbe
 1 gousse d'ail
 1 dl de demi-crème pour sauce
 Sel, poivre
 2 c.s. d'huile
 Feuilles de bricks
 Beurre



Peler et hacher finement l'échalote
 Emincer les marzuolus, garder 2 petits pour la déco
 Chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir les échalotes, ajouter les champignons
 Laisser rendre l'eau à feu doux 15 minutes
 Saler, poivrer ajouter le fromage blanc, laisser refroidir
 Couper les feuilles de brick en deux, déposer les Hygrophores dessus, rouler
 Attacher les extrémités avec un brin de ciboulette



Verser le vin dans une casserole, réduire de moitié
 Ajouter le bouillon de légumes, réduire à 1 dl
 Ciseler le persil et la ciboulette, hacher fin la gousse d'ail

Mixer les herbes, l'ail avec la demi-crème
 Ajouter au bouillon laisser chauffer doucement

Pour la déco couper les deux marzuolus en tranches,
 faire dorer dans le beurre, saler poivrer
 Garnir les assiettes
 En même temps rissoler les bonbons dans l'huile,
 déposer sur un papier absorbant puis sur les assiettes

Emulsionner la sauce avec un mixer plongeant,
 napper autour des bonbons. Bon appétit!