



CAPPUCCINO DE CEPES



Pour 6 à 8 pers selon la taille des tasses.

300g de champignons de Paris, 1 blanc de poireau, 1 fenouil, 10cl de crème, 50cl de bouillon de volaille, 5cl d'arôme de cèpes maison, 10g de poudre de champignons, chantilly nature.

Faites revenir au beurre ou à l'huile d'olive le poireau et le fenouil émincés, ajoutez les champignons coupés en 4, mouillez avec le bouillon et laissez cuire à feu moyen 30mn. Mixez en ajoutant l'arôme de cèpes et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

Au moment du service, donnez un bouillon et émulsionnez.

Dressez dans des tasses, recouvrez de chantilly et passez éventuellement sous le grill du four. Parsemez de poudre de champignons et servir aussitôt.

L'arôme de cèpes maison : Faites tremper une nuit des cèpes séchés dans 1l d'eau bien chaude. Le lendemain, filtrez l'eau à travers un filtre à café rigide, qui éliminera la plupart des impuretés, puis portez à ébullition. Écumez soigneusement et laissez réduire à feu doux quelques heures pour obtenir environ 10cl d'arôme concentré de cèpes. Conservez dans des minis pots de confiture au réfrigérateur 3 semaines ou au congélateur. Vous pouvez faire exactement la même chose avec les morilles.

La poudre de champignons : mixez finement quelques cèpes secs, tout simplement et conservez-les dans une boîte hermétique.

