Laurent Rigal

Soupes chaudes

Cappuccino de cèpes à la fève de tonka, cèpes poêlés et noisettes torréfiées

45 min	30 min	15 min	0	625
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des cèpes

1. Gratter les cèpes avec un couteau d'office, séparer les pieds des chapeaux. Les couper en petits dés.
2. Éplucher les oignons avec un couteau d'office, les ciseler finement avec un couteau éminceur.
3. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons quand elle est bien chaude. Remuer avec une cuillère en bois et les faire revenir sans coloration.
4. Réserver les oignons dans une assiette. Mettre à la place les champignons dans la poêle, les faire revenir.
5. Quand les champignons sont cuits, prélever 1/5 et les réserver à température ambiante dans un saladier.
6. Mettre le bouillon de volaille à chauffer dans une casserole.
7. A ébullition, plonger les cèpes et les oignons dans le bouillon. Laisser réduire sur feu vif.

Étape 2

Préparation du cappuccino

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le cappuccino de cèpes

- 240 g **Cèpe**
- 70 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 25 cl **Bouillon de volaille**
- 50 g **Oignon(s)**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Fève(s) de Tonka**
- 1 **Cacao en poudre**
- 25 g **Noisette(s) grillée(s)**

1. Verser la crème liquide très froide dans le cul de poule, monter en chantilly à l'aide d'un batteur. Une fois la crème montée, réserver.
2. Quand le bouillon a réduit, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
3. Une fois la consistance du mélange homogène, le passer au tamis à l'aide d'une maryse.
4. Ajouter les 2/3 de la crème montée, mélanger délicatement.
5. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 3

Dressage

1. Dans une assiette creuse, verser le velouté, ajouter les cèpes précédemment réservés puis déposer un nuage de crème.
2. A l'aide d'un couteau éminceur, hacher les noisettes grillées, en disposer quelques unes sur le cappuccino.
3. Saupoudrer de fève de tonka et d'une pincée de cacao.