



Soupes chaudes

Crème de cèpes



40 min **25 min** **15 min** **0** **254**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème

400 g **Cèpe**
1 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
200 ml **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**
200 ml **Bouillon de volaille**
1 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et ciseler l'échalote.
- 2 Peler la gousse d'ail.
- 3 Laver et sécher le persil. L'effeuiller et le ciseler finement.
- 4 Parer et brosser les champignons, les nettoyer à l'aide d'un linge humide.
- 5 Il ne faut surtout pas mettre les champignons directement sous l'eau, ils se gorgeraient d'eau et deviendraient insipides.
- 6 Les couper en lamelles.

Étape 2

Préparation de la crème de cèpes

- 1 Faire chauffer le beurre dans une poêle.
- 2 Ajouter l'échalote, la gousse d'ail et laisser suer.
- 3 Ajouter les cèpes, les laisser colorer en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.
- 4 Saler et poivrer. Ajouter le persil, puis mouiller avec le bouillon de volaille.

- 5 Porter à ébullition, puis incorporer la crème liquide.
- 6 Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir à couvert pendant 15 minutes.
- 7 Au terme de la cuisson, mixer le tout en prenant soin d'enlever la gousse d'ail.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser dans des bols de service et déguster bien chaud.