

*Soupes chaudes*

# Cappuccino de girolles à la mousse de lait


**50 min 25 min 25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**633**

CALORIES

## Étape 1

### Cuisson des girolles

- 1 Prendre les girolles. Elles doivent avoir une queue bien ferme et sèche.
- 2 Nettoyer les girolles au pinceau humide ou en les grattant avec un couteau. Attention à ne pas les tremper trop longtemps dans l'eau pour éviter qu'elles ne se gorgent de liquide.
- 3 Retirer la queue des girolles avec un couteau d'office.
- 4 Mettre les girolles dans une poêle, les faire suer sur feu moyen.
- 5 Inutile d'ajouter de l'huile ou du beurre. On cherche juste à leur faire perdre leur eau.
- 6 Il suffit de 4 à 5 minutes pour réaliser cette opération.

## Étape 2

### Réalisation du velouté

- 1 Découper le foie gras en rondelles.
- 2 Pour découper le foie gras, le laisser reposer à température ambiante puis utiliser un couteau passé sous l'eau chaude.
- 3 Découper des tranches d'environ 1 centimètre.

 Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le velouté de girolles

1 kg **Girolle(s)**  
 50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 50 cl **Bouillon de volaille**  
 200 g **Foie gras mi-cuit**  
 4 c. à soupe **Huile de noisette**  
 3 **Echalote(s)**  
 2 verre(s) **Vin blanc**  
 2 branche(s) **Persil plat**

### Ingrédients pour la mousse de lait

50 cl **Lait demi-écrémé**  
 3 c. à soupe **Huile de truffe**  
 6 g **Feuille de gélatine**

- 4 Découper les tranches en petits dés.
- 5 Réserver les dés de fois gras à température ambiante.
- 6 Éplucher les échalotes puis les émincer.
- 7 Ciseler le persil.
- 8 Continuer la cuisson des girolles en ajoutant l'échalote émincée, le persil ciselé et l'huile de noisette.
- 9 Laisser rissoler quelques minutes jusqu'à ce que l'échalote blondisse.
- 10 Assaisonner de sel et de poivre pendant la cuisson.
- 11 Remuer à la spatule pour éviter que les ingrédients ne brûlent.
- 12 Quand l'échalote commence à blondir, arrêter la cuisson, réserver quelques girolles pour le dressage.
- 13 Mettre la préparation dans une casserole.
- 14 Verser le vin blanc et laisser réduire à feu doux.
- 15 Quand le vin blanc a réduit, ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire pendant 5 à 6 minutes.
- 16 Ajouter la crème et laisser réduire pendant 3 à 4 minutes pour apporter de la texture au velouté.
- 17 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 18 Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture veloutée.
- 19 Réserver sur feu très doux le temps de réaliser la mousse de lait.

### Étape 3

#### Réalisation de la mousse de lait

- 1 Faire chauffer du lait dans une casserole.
- 2 Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 3 Essorer la gélatine en la pressant dans la main, l'intégrer au lait en remuant avec une spatule.
- 4 Quand le lait commence à fumer et que la gélatine a fondu, ajouter l'huile de truffe.
- 5 Émulsionner au mixeur plongeant.
- 6 Incliner légèrement la casserole pour faciliter cette opération.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Déposer les girolles préalablement réservées dans le fond de la verrine.
- 2 Verser ensuite le velouté de girolles.
- 3 Utiliser de préférence une verrine transparente pour un résultat plus visuel.
- 4 Disposer quelques dés de foie gras.
- 5 Déposer l'écume sur le velouté. Il s'agit de prendre l'écume formée sur le dessus du lait avec une cuillère.
- 6 Décorer le plat d'une branche de persil et de quelques dés de fois gras.