



Soupes chaudes
Lait de cèpes, noisettes



35 min 15 min 20 min 0 494
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Lait de cèpes

400 g **Cèpe**
0.5 litre(s) **Lait entier**
0.5 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
1 **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Beurre**

Dressage

1 **Huile de noisette**
1 **Noisette(s) en poudre**
1 **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher l'échalote au dessus d'un récipient pour ne pas salir le plan de travail. La couper en deux et la ciseler. Réserver.
- 2 Nettoyer le bout terreux des cèpes au couteau. Les couper en deux et retirer la mousse présente sous le chapeau. Les couper grossièrement et réserver.

Étape 2

Cuisson de la soupe

- 1 Dans une casserole, mettre du beurre à fondre et ajouter l'échalote. Une fois le beurre fondu, ajouter les cèpes et une pincée de sel.
- 2 Après quelques minutes, les champignons sont légèrement colorés. Ajouter le lait et la crème puis laisser cuire une vingtaine de minutes.
- 3 Après vingt minutes, vérifier la cuisson des cèpes puis mixer le tout au mixeur plongeant.
- 4 Ajouter un peu de sel et mixer à nouveau afin d'obtenir une texture veloutée.

Étape 3

Dressage

- 1 Tremper légèrement le pinceau dans la crème et en badigeonner l'intérieur des bols de dressage.
- 2 Ajouter la poudre de noisette dans les bols et les tourner pour la répartir. Les retourner pour enlever l'excédant de poudre.
- 3 Verser la soupe dans les bols à l'aide d'une louche. Verser un peu d'huile de noisette et ajouter quelques grains de sel.