

*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

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)**

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

- 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.