

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CAPPUCINO AUX CHAMPIGNONS/CRÈME FOUETTÉE/NOISETTES**

**pour 6 à 7 coupelles :**

**500g champignons de Paris - 2 échalotes - 80cl bouillon de volaille - 15g beurre doux - sel - poivre - 20cl crème liquide entière froide- 30g noisettes torréfiées (10 minutes à 150° ou th.5) et hachées grossièrement - sel - poivre -**

**Nettoyer les champignons. Les couper en quartiers. Peler les échalotes et les hacher finement. Fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les échalotes et les faire revenir 2 minutes à feu doux. Ajouter les champignons, mélanger 3 à 4 minutes à feu moyen. Verser le bouillon. Couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Retirer du feu. Mixer soit au blender soit au mixeur plongeant. Ajouter un trait de crème liquide. Mixer à nouveau, goûter et assaisonner à votre convenance.**

**Fouetter la crème, elle doit être mousseuse et non ferme, saler et poivrer. Fouetter à nouveau légèrement.**

**Verser le velouté dans les coupelles, placer un "pouf" de chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Répartir les noisettes dessus.**