

Cappuccino de cèpes et croustillant de persil

leflodessaveurs.canalblog.com

Pour : pour 8 mini verrines

Difficulté : Facile

350 g de cèpes

1 échalote

25 cl de bouillon de volailles

10 cl de lait

15 g de beurre

15 cl de crème fraîche liquide 35% de MG bien froide

Persil en bouquet

sel, poivre

Lavez délicatement les cèpes en évitant de les faire tremper. Egouttez et séchez-les. Coupez-les en lamelles.

Epluchez et émincez l'échalote. Dans une casserole, faites fondre les échalotes avec les cèpes à l'étuvée pendant 5 minutes. Mouillez avec le bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux et à couvert une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, lavez et séchez soigneusement le persil. Prélevez des feuilles entières. Dans une poêle faites fondre le beurre et mettez-y les feuilles de persil à saisir à feu vif 1 à 2 minutes. Puis déposez-les sur du papier absorbant, salez légèrement. Réservez.

Salez et poivrez la crème liquide et montez-la en "chantilly".

Une fois les cèpes cuits, réservez quelques morceaux, mixez le tout afin d'obtenir un velouté.

Versez cette préparation dans vos contenants, disposez un peu de chantilly à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez une ou deux pluches de persil et quelques morceaux de cèpes.

Servez immédiatement.

