CAPPUCCINO DE PLEUROTES AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

- Pleurote 200 g
- 1 Échalote
- Fond de volaille 400 ml
- Huile de noisettes 2 c à s
- Noisette 200 g
- Crème liquide bien froide 20 cl
- Sel et Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Faire revenir à sec les champignons et l'échalote émincés. Ajouter l'huile de noisettes et mélanger deux secondes. Ajouter le fond, du sel et du poivre.

Cuire à petits bouillons 20 minutes. Mixer finement les noisettes.

Mixer la soupe finement au blender ou plongeur. Ajouter en cours de route les 2/3 de la poudre de noisettes. Monter la crème en chantilly avec un peu de sel.

Pour finir, servir le potage chaud dans des tasses, surmonté de chantilly et décoré de poudre de noisettes.