



CAPPUCCINO DE GIROLLES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 8 verrines:

200 g de girolles

2 petites échalotes (grises de préférence)

½ l de bouillon de légumes ou de volaille

Une noisette de beurre

20 cl de crème épaisse

10 cl de crème fleurette

Sel et poivre

Le velouté:

Couper les pieds de girolles et les nettoyer en les passant éventuellement très rapidement dans l'eau si elles sont trop sales. Les égoutter puis les couper en morceaux si elles sont trop grosses.

Eplucher et émincer finement les échalotes, les faire revenir dans le beurre chaud, ajouter les chanterelles et laisser cuire 5 bonnes min à feu moyen sans coloration.

Mouiller avec le bouillon et cuire doucement pendant 20 mn.

Ajouter la crème épaisse, donner un bouillon et mixer longuement pour obtenir un velouté très fin. Si l'ensemble est trop épais rajouter un peu d'eau. Assaisonner de sel et poivre selon le goût.

La chantilly:

Dans le bol du robot bien froid, mettre la crème fleurette bien froide elle aussi. Commencer à fouetter pas trop fort puis, augmenter la vitesse jusqu'à obtenir une belle mousse assez solide (formant des bec d'oiseaux entre les branches du fouet). Saler légèrement avant d'arrêter le robot.

Dressage:

Verser un peu de velouté bien chaud dans des verrines, poser une belle quenelle de chantilly sur le dessus et poivrer avec le moulin.