

CAPPUCCINO DE CEPES

*Lavez et émincez un blanc de poireau ,une petite tige de céleri et un oignon
Faites les revenir avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive sans coloration*

Ajoutez ensuite les cèpes(auparavant débarrasser de leur eau)environ 500gr

Mettre une petite cuillère à café de fécule de pomme de terre qui fera le liant du velouté

Ajoutez du bouillon de volaille et cuire 30mn.

Mixer le tout

Faire une chantilly salée ou aromatisée à votre convenance

Pour ma part j'y ai déposé de la poudre de champignons séchés par mes soins

Optez pour la tasse à café pour servir ce délicieux cappuccino ,bel effet pour les convives

REGALEZ VOUS