

Velouté de cèpes frais

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 18 min

Ingrédients :

- 500 g de cèpes frais
- 2 échalotes émincées
- 1 gousse d ail hachée
- QS d'huile d'olives (aux cèpes secs)
- 5 verres doseurs d'eau (env. 450 a 500 g)
- 1 bouillon KubOr
- sel fin de Guérande
- poivre 5 baies
- 2 verres doseurs de crème liquide type Fleurette
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 2 verres doseurs d'eau

Mettre le Cook'In sur vit 6, jeter les échalotes et l'ail par l'orifice.

Ajouter un filet d'huile d'olive, faire revenir 3 min/100°C/vit 2.

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, les cèpes. Assaisonner.

Cuire 15 min/110°C/vit 2 avec bouchon. Mixer 1 min 30/vit 5 + turbo.

Ajouter la fécule et la crème fleurette, ajouter 2 verres doseurs d'eau. Lisser 1 min/vit 5.

Servir avec des petits croûtons et des petits morceaux de cèpes séchés.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Echalotes, ail			6	
	Huile d'olives	3 min	100°C	2	
	Eau, bouillon cube, cèpes, sel, poivre	15 min	110°C	2	
		1 min 30		5	TURBO
	Fécule, crème fleurette, eau	1 min		5	

Ma touche perso :

Autour
de ma
table
by Cachou66