

RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON,

CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE

CAPPUCCINO CHAMPIGNONS DE PARIS

pour 4 personnes

LES INGRÉDIENTS

- 320g de champignons de Paris
- 2 d'oignons
- 2 poireaux
- 4g d'ail
- 6cl d'huile d'olive
- 20g de fond blanc de volaille
- 2g de poudre de cacao
- 2 g de fumet de champignons
- 6g de beurre demi-sel
- 120g de crème liquide
- 120g de crème épaisse
- Sel et poivre

LES ÉTAPES

Préparation du velouté de Champignons

- Eplucher, nettoyer, émincer les oignons, les poireaux et les champignons
- Suer les oignons et poireaux dans l'huile et le beurre
- Ajouter les champignons, étuver 5 minutes.
- Mouiller au fond blanc
- Ajouter l'ail épluchée. Cuire 1h à feu doux
- Ajouter la crème épaisse et mixer le tout
- Assaisonner

Préparation de la crème chantilly

- Monter en chantilly avec la crème avec le sel et la poudre de champignon
- Ajouter fumet de champignons à la fin

Les astuces du Chef

- Ajouter le velouté chaud dans un bol
- Ajouter à la cuillère la chantilly sur le dessus du velouté au moment de servir
- Saupoudrer de poudre de cacao