



À TABLE EN LOIRE

LOIRE FRAÎCHEUR

RECETTE FRAÎCHEUR

Cappucino de champignons

Hôtel restaurant Alain Charles - 42410 CHAVANAY

Ingrédients pour 4 personnes

1 poireau : 35 gr

1 fenouil : 40 gr

1 échalote : 50gr

1 carotte

60 gr de champignons de Paris

80gr de chanterelles

1 brindille de thym

1 feuille de laurier

15 à 20 gr de beurre

1 l de bouillon de volaille

2 dl de crème fraîche liquide

sel - poivre

Recette

Taillez poireau, fenouil, carotte et échalote.

Faites revenir les légumes dans du beurre et après 5 minutes environ, ajouter les champignons. Faites revenir encore 5 à 8 minutes, puis mouillez avec le bouillon de volaille. Ajoutez la brindille de thym, la feuille de laurier, le sel, et le poivre. Faites cuire à couvert environ 30 à 45 minutes.

Passez ensuite à la moulinette et au chinois.

Au dernier moment, montez légèrement la crème pour en mettre une pointe sur le cappuccino. Servez en soupière individuelle.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE TERROIR

LOIRE GOURMANDE

www.atable-enloire.fr