



Velouté de Champi(gn)on

Pour 4 Personnes

Velouté de Champignon ⁽¹⁾

- 600g de Champignon de Paris
- 200mL de Crème liquide
- 150g d'échalote
- 100g de Beurre

Croutons Truffe ⁽²⁾

- 12 Mini blinis Truffe (6944)
- 180g de Parmesan affiné
- 30mL d'Huile Truffée

Dressage ⁽³⁾

- 80g de Champignon brun
- 60g de Noisette
- 40mL d'Huile d'olive



30 min
Modérée

⁽¹⁾ Velouté de Champignon

- Eplucher, émincer et suer les échalotes à feu doux. Ajouter le beurre et les champignons en quartiers. Assaisonner de suite.
- Ajouter la crème et cuire à feu doux 20 minutes.
- Mixer et rectifier l'assaisonnement.

⁽²⁾ Croutons Truffe

- Préalablement décongeler les Mini Blinis Truffe.
- Râper le parmesan sur le dessus.
- Enfourner 12 minutes à 160°.
- En sortie de cuisson, lustrez d'huile truffée les Croutons. Réserver.

⁽³⁾ Dressage

- Rincer et tailler les champignons bruns en carpaccio à l'aide d'une mandoline.
- Dresser le velouté dans une assiette creuse chaude, déposer les carpaccios de champignons, quelques noisettes concassées, vos croutons Truffe et enfin un filet d'huile d'olive pour décorer.
- Déguster.



www.lemondedescrepes.com