

# Velouté aux cèpes

Evelyne Petit

## Ingrédients pour 6 personnes

500 gr de cèpe  
3 échalotes  
1 gousse d'ail,  
40 gr de beurre  
60 cl de bouillon de volaille  
40 cl de crème, sel, poivre.

## Préparation

Faire fondre le beurre, y faire revenir les échalotes et l'ail avec un peu de sel.  
Ajouter les cèpes et laisser cuire 5 mn.  
Mettre le bouillon ; laisser cuire encore 20 mn.  
Ajouter la crème, porter à ébullition puis éteindre le feu.  
Mixer le tout, rectifier l'assaisonnement, puis servir.

