

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.

