
Cappuccino de champignons à l'huile de noisettes

Ingrédients :

- Une échalote
 - Une gousse d'ail
 - 300 gr de champignons de Paris
 - 400 ml lait
 - 100 ml de crème
 - Bouquet garni 1
 - Huile de noisettes
 - Sel / Poivre
 - 4 tranches de lard séché
 - (Eclats de noisettes)
- Suer l'échalote hachée à l'huile d'olive sans coloration, ajouter les champignons de Paris coupés en tranches fines, la gousse d'ail hachée, recuire le tout deux à trois minutes, couvrir avec le lait, rajouter le bouquet garni et laisser cuire à feu doux 8 à 10 minutes.
- Ajouter la crème, saler et poivrer, puis recuire 5 minutes.
- Oter le bouquet garni, mixer le tout et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- N'hésitez pas à faire mousser la préparation avec votre mixeur
- Servir dans des mugs, ajouter la mousse sur le dessus, un trait d'huile de noisettes et décorer d'une tranche de lard fumé séché.
- Vous pouvez aussi rajouter des éclats de noisettes torréfiées légèrement à la poêle

A servir avec un toast de st' Marcellin chaud