**CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS**

**Ingrédients :**

* 1 échalote
* 15 ml (1 c à soupe) de beurre
* 15 ml (1 c à soupe) d’huile d’olive
* 400 g champignons de Paris
* 300 g pleurotes
* 1 Litre (4 tasses) de bouillon de légumes
* 125 ml (1 tasse) de crème 35%
* 125 ml (1/2 tasse) de beurre noisette
* 2 ml (1/2 c à thé) de muscade
* 30 g purée de porcini et truffe
* 180 ml (3/4 de tasse) de crème 35%
* 60 ml (1/4 de tasse) de crème fraîche
* 5 ml (1 c à thé) l’huile de truffe
* Sel et poivre

**Progression :**

* Dans une casserole faire revenir l’échalote avec le beurre et l’huile 1 minute à feu moyen.
* Ajouter les champignons de Paris et pleurotes puis poursuivre 3 minutes supplémentaires.
* Ajouter le bouillon. Poursuivre la cuisson environ 20 minutes.
* Ajouter la crème et poursuivre la cuisson jusqu’à ce que le liquide frémisse légèrement.
* Dans le bol du blender, ajouter le contenu de la casserole, émulsionner avec le beurre noisette et la purée de truffe. Saler et poivrer.
* Monter la crème 35%

.

**Dressage :**

* Verser le velouté dans 4 bols à soupe.
* Ajouter la crème fouettée et la crème fraîche. Faire un trait d’huile de truffe.