

# Cappuccino de champignons



**Préparation** : 20 minutes

**Temps total** : 1 heure 15 minutes

**Portions** : 4

10-15 g (1/3 - 1/2 oz)  
de bolets séchés  
(cèpes)

125 ml (1/2 tasse)  
d'eau chaude

1 oignon, haché  
finement

1 poireau, haché  
finement

30 ml (2 c. à soupe) de  
beurre

450 g (1 lb) de  
champignons mini-  
bellas tranchés

1 petite pomme de  
terre, pelée et coupée  
en cubes

Au goût, sel et poivre

15 ml (1 c. à soupe) de  
thym frais ou 5 ml (1 c.  
à thé) de thym séché

750 ml (3 tasses) de  
bouillon de poulet

250 ml (1 tasse) de  
crème 35 % M.G., en  
tout

## Méthode

1. Réhydrater les bolets dans l'eau chaude pendant 30 minutes. Filtrer, en réservant le liquide, et hacher les champignons très finement.
2. Dans une casserole à feu doux, faire fondre l'oignon et le poireau dans le beurre.
3. Ajouter les champignons mini-bellas et les laisser cuire jusqu'à ce que l'eau s'en évapore, environ 5 minutes. Incorporer les bolets préparés.
4. Ajouter la pomme de terre, saler, poivrer et ajouter le thym.
5. Mouiller avec le bouillon de poulet et l'eau de trempage réservée. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes à mi-couvert.
6. Quelques minutes avant de servir, ajouter 125 ml (1/2 tasse) de crème.
7. Réduire la soupe au mélangeur. Allonger au besoin avec un peu d'eau ou de bouillon.
8. Réserver au chaud. Pendant ce temps, fouetter le reste de la crème.
9. Servir dans des tasses ou de petits bols et garnir de la crème fouettée.

## ASTUCE

Au lieu de réhydrater les bolets, on peut les utiliser séchés et les moulin au moulin à café. Ajouter la poudre ainsi obtenue en même temps que le bouillon, en réservant 15 ml (1 c. à soupe) de champignons moulus pour saupoudrer sur la crème fouettée en garniture.