

Crème de Cèpes au Lait.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 1 heure.



Ingrédients pour 4 personnes.

300g de cèpes, pas trop gros et bien fermes, 1 petit oignon, 2 tranches de pain rassis, 30g de beurre, 1l de lait, 1 petit bouquet de persil plat, sel et poivre blanc du moulin

Préparation & Cuisson.

Nettoyer les champignons sans les laver, couper le bas du pied terreux et, si nécessaire, les peler. Les couper en morceaux. Peler et émincer très finement l'oignon. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, ajouter l'oignon et le faire revenir pendant 2 minutes sans coloration, puis ajouter les cèpes et les faire sauter doucement pendant 15 bonnes minutes.

Pendant ce temps, faire tremper la mie de pain écroûtée dans une jatte avec un peu de lait. Verser le reste du lait dans une casserole et le faire chauffer en ajoutant 25cl d'eau. Laver le persil, l'égoutter et ciseler finement les feuilles.

Passer les champignons sautés au moulin à légume en ajoutant la mie de pain trempée de lait, saler et poivrer. Verser le tout dans la casserole avec le lait et faire chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le persil et mélanger intimement. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir très chaud dans des assiettes creuses chauffées. On peut garnir ce potage de petits cubes de pain rissolés au beurre.