

# Cappucino de cèpes



pour 6 personnes  
20 min de préparation  
30 min de cuisson

## Ingrédients:

600 g de cèpes surgelés  
65 cl de crème fraîche liquide entière  
20 cl de vin blanc sec  
4 échalotes  
1 cuillère à soupe bombée de fond de veau déshydraté  
25 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile de noix  
2 brins de thym  
muscade  
sel et poivre

Dans une casserole chauffez l'huile avec le beurre et faire revenir les cèpes encore gelés avec les échalotes hachées, 10 min environ.

Versez le vin et laissez frémir 3 min. Ajoutez 45 cl de crème, le fond de veau délayé dans 10 cl d'eau chaude, le thym le sel et le poivre.

laisser mijoter 15 min et mixer.

salez le reste de la crème bien froide et fouettez la en chantilly.

répartissez le cappucino dans les tasses et ajoutez un nuage de crème fouettée et parsemez de muscade légèrement.