



### Crème de cèpes chantilly noisette

**Pour 4 personnes.**  
**Préparation 20 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez tout préparer en avance, vous ferez le réchauffage de la crème de cèpes ainsi que le montage, au dernier moment.

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 200 g de cèpes français
- ½ oignon

#### Le crémier :

- 10 cl de crème liquide avec au moins 30% de M.G pour la chantilly et 10 cl supplémentaire pour la crème de cèpes
- 10 g de beurre environ

#### L'épicier :

- 20 g de noisettes (décortiquées ou réduites en poudre et grillées de la marque Vahiné par ex)
- ½ tablette de bouillon de volaille ou 2 cuillères à soupe de fond de veau

1. Préparez la chantilly : mettez ustensiles, crème et cul de jatte dans le congélateur 45 minutes puis montez la crème avec un batteur avec 2 pincées de sel (pour connaître toutes les astuces pour la réussir, regardez mon geste du chef), réservez-la au frais. Si vous avez un siphon, c'est d'autant plus simple !
2. Pelez et émincez l'oignon (pour savoir comment s'y prendre facilement, regardez le geste du chef associé). Faites fondre le beurre dans une casserole et mettez-y l'oignon pour qu'il blondisse sur feu doux.
3. Grattez les cèpes ou lavez-les sous un mince filet d'eau rapidement. Coupez-les grossièrement et ajoutez-les dans la casserole. Ajoutez le bouillon de volaille ou le fond de veau dans la casserole, arrosez de 80 cl d'eau (ou 4 verres remplis d'eau). Couvrez, augmentez le feu pour qu'il soit modéré et laissez cuire 15 minutes. Versez la crème, mixez au blender, salez, poivrez et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.
4. Concassez les noisettes, jetez-les dans une poêle à sec pour les torrifier légèrement. Réservez. Versez la crème de cèpes dans des mug ou des récipients individuels, ajoutez la chantilly et quelques noisettes concassées. Servez sans tarder.