

Cappuccino de cèpes, nappé de sa crème fouettée salée à la poudre de cèpes et avec ses petits croutons de pain d'épices d'Alsace

(recette pour 4 personnes – préparation : 15 min – cuisson : 1 h 30)



Utilisez le velouté préparé dans la recette précédente, ou bien notre [préparation rapide pour velouté bolets cèpes](#), et répartissez le velouté bien chaud dans des tasses, des verrines ou des assiettes.

Déposez sur chacune d'elles une belle cuillère de crème fouettée salée (obtenue à partir de 20cl – 2 bonnes grosses cuillères à soupe - de crème fraîche liquide bien froide, en ajoutant une pincée de sel et de poivre) et saupoudrez un peu de notre [poudre de cèpes](#),

Servez avec des petits croutons de pain d'épices d'Alsace, soit comme une mise en bouche, soit comme une petite entrée simple et gourmande.

Vous pouvez également réaliser la même recette en utilisant nos [girolles sèches](#) avec notre [poudre de girolles](#), ou alors nos [trompettes sèches](#) avec notre [poudre de trompettes](#), ou bien nos [petits mousserons secs](#) avec notre [poudre de petits mousserons](#), ou encore nos [morilles sèches](#) avec notre [poudre de morilles](#), ou finalement notre [mélange forestier sec](#) avec notre [poudre d'oranges \(amanite des Césars\)](#) ou notre [poudre de champignons pour belle-mère \(poudre de shi-itaké\)](#).

LA BOUTIQUE DU CHAMPIGNON – 2b Rempart Nord – 68420 EGUISHHEIM – Tél. : 03 89 23 26 07

www.laboutiqueduchampignon.com