

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

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



Utilisez le velouté que vous avez préparé en suivant notre recette précédente 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 notre [sel aux champignons forestiers et fines herbes](#)) et saupoudrez un peu de notre [poudre de girolles](#).

Servez avec des petits croustons 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 [cèpes secs](#) avec notre [poudre de cèpes](#), 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