

## Velouté aux cèpes

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



Epluchez 8 pommes de terre de taille moyenne, lavez-les, puis coupez-les en dés. Ajoutez un poireau coupé en rondelles, une échalote et couvrez d'eau ou de bouillon de légumes ou de volaille, selon votre goût.

Mettez ensuite [1 sachet de 90g de nos cèpes secs](#) et 2 cuillères à café de notre [poudre de cèpes](#).

Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 1h30 en prenant garde qu'il y ait toujours assez de liquide.

En fin de cuisson, assaisonnez avec notre [sel aux champignons forestiers et fines herbes](#), ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse (1 bonne grosse cuillère à soupe) et mixez la soupe jusqu'à l'obtention d'un velouté bien onctueux et servez accompagné de crème fraîche liquide.

Vous pouvez aussi utiliser notre [préparation déshydratée pour velouté bolets cèpes](#) qui vous permet d'obtenir ce velouté très rapidement : diluez notre préparation dans de l'eau ou dans un mélange lait / crème fraîche, portez-la à ébullition et laissez mijoter 5 min à feu doux pour épaissir.

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 \(poudre de shi-itaké\)](#).