

Les petits plats de Rocaline.

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	30	minutes
Temps de cuisson	30	minutes
Temps de réfrigération		minutes

Potages

MA RECETTE



Potage d'automne aux cèpes

Il me faut

- 400g de châtaigne,
- 50g de cèpes,
- 1 oignon,
- 1 gousse d'ail,
- ½ bouquet de persil,
- 40g de beurre,
- 30g de lardons,
- 1 c.à soupe rase de fond de veau,
- Poivre

La recette

Faites tremper les cèpes quelques minutes dans un bol d'eau froide puis égouttez-les.

Epluchez et émincez l'oignon.

Pelez et écrasez l'ail.

Lavez et ciselez le persil.

Chauffez le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les cèpes 3min.

Ajoutez les châtaignes, l'oignon, l'ail, les lardons, et le persil, et laissez dorer 5min.

Saupoudrez de fond de veau, déglacez avec un peu d'eau et mélangez.

versez ensuite 1L d'eau, couvrez et laissez mijoter 20min.

Passez le tout au mixeur, poivrez et décorez de brins de persil.