

RECETTE CUISINE des GONES

CRÈME DE CÈPES



Ingrédient : pour 8 Personnes

600 g de cèpes
1 oignon
1 l de crème
50 cl de lait
50 g de beurre
sel,poivre

Recette :

Choisir des cèpes assez gros (non calibrés) et non pas des bouchons qui seraient plus chers.
Éplucher délicatement les pieds de cèpes pour en enlever l'excédent de terre et laver à grande eau.
Les égoutter dans un linge.
Séparer les chapeaux des pieds et les tailler en cubes de 4 à 5 cm.
Dans un grand faitout,faire revenir au beurre l'oignon émincé sans coloration.
Ajouter les cèpes,bien mélanger à la spatule et mouiller avec la crème et le lait plus une cuillerée à café de gros sel.
Laisser cuire 20 à 25 min à frémissement.
Mixer hors du feu la crème et passer au chinois étamine.
Vérifier la consistance de la crème de cèpes, ajouter du lait pour la détendre si celle-ci est trop épaisse .
Assaisonner et servir très chaud.

Bon Appétit

