



Potage de champignons, crème montée à l'huile de truffe

Avec le froid de l'hiver qui s'est maintenant bien installé, il est réconfortant de savourer un bon potage. Cette semaine, je vous propose un classique: le potage de champignons. Celui-ci est accompagné de crème et d'huile de truffe. Bon appétit!

Type de plat: Entrée
Portions: 4
Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 heure
À boire: Argentine, malbec

Ingrédients

- 1 kg (2 lb) de champignons blancs, coupés en quartiers
- 55 g (¼ tasse) de beurre
- 1 oignon espagnol, émincé
- 2 gousses d'ail
- 500 ml (2 tasses) de fond de volaille
- 2 branches de romarin
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35 %
- 1 c. à café d'huile de truffe
- Sel et poivre noir frais moulu

Préparation

1- Dans une casserole à fond épais, faire sauter les champignons dans le beurre avec l'oignon et l'ail pendant 10 minutes. Mouiller avec le fond de volaille. Ajouter le romarin, le laurier et le clou de girofle. Cuire 30 minutes à feu

moyen. Incorporer 250 ml (1 tasse) de crème et continuer la cuisson pendant 20 minutes. Réduire en purée à l'aide d'un pied-mélangeur et passer au chinois ou au tamis fin. Assaisonner.

2- Fouetter le reste de la crème, en incorporant l'huile de truffe vers la fin. Assaisonner.

3- Verser le potage dans des assiettes creuses et décorer d'un peu de crème à l'huile de truffe.



Bouffe
MATHIEU CLOUTIER
mathieu.cloutier
@quebecomedia.com



Cette recette est tirée de mon livre *Kitchen Galerie*, paru aux éditions de l'Homme, 34,95 \$

Photo: G. Gosselin



COLLÈGE TECHNIQUE DE
MONTREAL
TECHNICAL COLLEGE



...«VERT»... Un emploi durable...



EN JANVIER DÉBUTEZ UNE AEC EN TECHNIQUES de l'ARCHITECTURE (EEC.17)

514-932-6444

5490 Royalmount, Bureau 204, Montréal, Qc, H4P 1H7

WWW.MTCCOLLEGE.COM



Permis: 742/01

1848541