Soupe aux cèpes

Rezept für 4

Ingrédients

350 g de cèpes lavés et coupés en dés
½ oignon finement haché
2½ dl de bouillon
2½ dl de crème
2 cs de beurre
Sel, poivre
12 tranches de lard
150 g de croûtons de pain
Huile de cuisson pour les croûtons
1 petite botte de persil plat finement haché

Préparation

Saler les dés de cèpes et les disposer sur une plaque en acier inox non perforée ou dans un plat en porcelaine. Parsemer d'oignon haché. Introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 100°C. Retirer du four. Dans un mixer ou à l'aide d'un pied-plongeur, réduire en purée fine les champignons mélangés à la crème, au bouillon et au beurre. Porter cette soupe à ébullition dans une casserole, sur la cuisinière, saler et poivrer. Laisser mijoter doucement une dizaine de minutes. Pendant ce temps, saisir les tranches de lard jusqu'à obtention d'une texture croustillante et faire griller les croûtons de pain jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver le tout.

Zug, August 2012

Anrichten

Présentation

Répartir la soupe dans quatre assiettes. Disposer les tranches de lard et les croûtons par-dessus puis garnir de persil plat.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage – niveau 1

10 minutes | vapeur 100 °C