

VELOUTÉ DE GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de girolles

60 cl de fond blanc (*ou de volaille*)

1 oignon

1 branche de thym

Beurre ou huile d'olive

Vinaigre balsamique

Huile de noisette ou de cacahuètes

25 cl de crème liquide entière

Eplucher puis couper l'oignon en petits morceaux.

Fouetter fermement votre crème liquide et la réserver au froid dans un bol (*ou la verser dans le siphon*).

Blanchir les girolles.

Faire fondre une grosse noix de beurre dans la poêle (*ou porter à température 2 cuillères à soupe d'huile d'olive*). Ajouter l'oignon et le faire suer à feu vif durant une bonne minute (*sans trop faire colorer*). Ajouter le fond blanc (*ou de volaille*), les girolles blanchies et la branche de thym et laisser cuire à petit feu durant 5 minutes.

Mixer finement cette préparation. Ajouter un bon trait de vinaigre balsamique et d'huile de noisette (*ou de cacahuète*) et rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud 15 à 20 cl de ce velouté dans des bols en déposant sur le dessus une quenelle de crème fouettée.