

Velouté de cèpes de Sologne

Pour 6 personnes il vous faudra :

- 750 g de cèpes frais glanés lors de vos balades ou sur un marché
- 1 l de lait entier
- 25 cl de crème épaisse
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- le jus de 1 citron
- 50 g de beurre
- Sel poivre à votre convenance

Tout d'abord, **nettoyer, brosser et émincer vos cèpes.**

Faites **fondre le beurre** dans une cocotte, ajouter les cèpes et **laisser mijoter** jusqu'à ce que l'eau des champignons se soit évaporée.

Pour la décoration, **mettre de côté quelques lamelles de cèpes.**

Ajouter dans la cocotte l'eau, le lait, le bouillon de volaille, le sel et le poivre. Remuez et **laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.**

Pour terminer, **mixer le velouté, ajouter la crème épaisse et le jus de citron.** Si nécessaire, ajuster l'assaisonnement.

Servir ce velouté chaud, dans de jolies assiettes creuses en faïence de Gien par exemple en n'oubliant pas les petites lamelles de cèpes pour la décoration.

Bonne dégustation !

