



CRÈME DE CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

AUTRES RECETTES DISPONIBLES SUR
PELLICANO.CA



CRÈME DE CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

Recette de France Pellicano

PHASE 1 – POTAGE DE BASE QUI SE CONSERVE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR 3 JOURS

2 C. à soupe d'huile (pépins de raisin ou autre) • 2 C. à soupe de beurre • 2 oignons moyens, émincés • 1 kg champignons blancs, émincés grossièrement • 1 tasse de feuilles de céleri, émincées • 2 Branches de céleri, émincées finement • 1 pot (240gr) de châtaignes des Cévennes, grossièrement coupées • 100ml de vin de Madère ou similaire • 1 ½ litre bouillon de légumes • 2 C. à thé poivre noir fraîchement moulu • 2 C. à thé poivre de Cayenne • Sel au goût • Flocons de piments forts • 125ml de crème (18% ou plus grasse)

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Dans une grande casserole fondre le beurre avec l'huile à feu moyen. | Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. | minutes. Pendant la cuisson, surveillez le niveau du bouillon et ajustez si nécessaire, juste un peu à la fois. Assurez-vous que la consistance soit épaisse. |
| 2. Lorsque le tout commence à frémir ajoutez les oignons et laissez suer quelques minutes sans brunir. | 5. Ajoutez le vin de Madère et remuez doucement pendant 1 minute. | 8. Retirez la casserole du feu, saupoudrez les flocons de piment et salez au goût. |
| 3. Ajoutez les champignons et remuez. Laissez-les réduire et relâcher leur jus pendant environ 10 minutes à feu moyen, en remuant fréquemment. | 6. Ajoutez le bouillon, le poivre noir et le poivre de Cayenne. Lorsque vous ajoutez le bouillon, celui-ci ne doit pas couvrir les légumes de plus de 1 cm; cette préparation se doit d'être épaisse. | 9. Ajoutez la crème lentement en filet. |
| 4. Ajoutez le céleri et les châtaignes. | 7. Laisser mijoter doucement pendant 35 | 10. Passer le tout au pied mélangeur dans la casserole jusqu'à consistance homogène. |
| | | 11. Réservez ou réfrigérez pour usage ultérieur. |

PHASE 2 – À PRÉPARER 30 MINUTES AVANT DE SERVIR

1 à 2 C. à soupe de beurre • 2 à 3 champignons Portabella (2 gros ou 3 moyens), coupés grossièrement, réservant quelques gros morceaux incluant une partie de la tête du champignon (1 par portion qui seront sautés en dernier et serviront à décorer chaque portion) • Poivre noir moulu • Flocons de piment fort (disponibles à la table pour les invités)

- | | |
|--|--|
| 1. Dans une poêle de grandeur moyenne chauffer le beurre pendant une minute, faites sauter les morceaux de champignons et assaisonnez de poivre. | 3. Ajouter au potage dans la casserole. |
| 2. Sauter à feu moyen élevé jusqu'à ce qu'ils soient cuits (pas trop secs, encore moelleux). | 4. Sauter les plus gros morceaux de champignons et décorez chaque portion avec l'un d'eux, flottant au milieu de chaque bol. |
| | 5. Offrir à vos invités d'ajouter le piment fort au goût, lors du service. |