



VELOUTE DE BOLETS AUX CROUSTILLES DE LARD

Pour 4 personnes

- 4 bolets moyens
- 2,5 dl de bouillon de poule
- 2,5 dl de crème
- 4 minces tranches de lard fumé
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50g de beurre
- persil, sel et poivre

Recette:

1. Séparer les pieds et les chapeaux des bolets. Les nettoyer sans les laver. Réserver les chapeaux. Couper les pieds en dés.
2. Emincer l'échalote et l'ail, puis les faire revenir dans 25g de beurre.
3. Ajouter les dés de bolets et continuer de rissoler pendant 2 min.
4. Ajouter le bouillon de poule et laisser cuire durant 5 min.
5. Ajouter la crème et mixer.
6. Couper les chapeaux en petits dés et au dernier moment, les faire revenir dans 25g de beurre. Saler et poivrer.
7. Rissoler les tranches de lard.
8. Répartir les dés au fond de l'assiette et verser le velouté autour.
9. Répartir les tranches de lard et le persil ciselé dessus.

Servir bien chaud.

Novembre 2002, A.Vogel,