

VELOUTÉ DE GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de girolles
60 cl de fond blanc (*ou de volaille*)
1 oignon de Roscoff émincé
1 branche de thym
Beurre ou huile d'olive
Vinaigre balsamique
Huile de noisette ou de cacahuète
25 cl de crème liquide entière

Eplucher puis couper l'oignon en petits morceaux.

Fouetter fermement votre crème liquide avec un fouet main ou un robot ménager. La réserver dans un bol au froid. Vous pouvez également obtenir un résultat similaire, mais plus aéré, en versant la crème liquide dans un siphon.

Blanchir les girolles à l'eau bouillante salée pendant 30 secondes à compter de la reprise de l'ébullition.

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 de Roscoff et le faire suer à feu vif durant une bonne minute mais sans trop le 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 très finement cette préparation. Lui ajouter un bon trait de vinaigre balsamique et d'huile de noisette (*ou de cacahuète*) et rectifier l'assaisonnement.

Répartir ce velouté dans quatre bols bien chauds en déposant sur le dessus une quenelle de crème fouettée.