



Cappuccino de pois chiches de Carlenças

Préparation

Ingédients

pour 1 litre :

150 gr de cèpes frais

100 gr de pois chiches

2 échalotes

*$\frac{3}{4}$ litre de fond blanc
de volaille*

*1 cl de crème liquide
pour la quenelle*

Sel, poivre, cumín

50 gr de beurre

Mettre les pois chiches à tremper la veille.

Cuire les pois chiches avec un bouquet garni.

Faire suer les échalotes dans 25 gr de beurre.

Cuire les cèpes dans une poêle avec le beurre restant.

Dans un faitout, réunir les cèpes et les échalotes.

Mouiller avec le fond, laisser cuire 30 mn.

Rajouter les pois chiches cuits.

Laisser cuire 30 mn de plus.

Mixer le tout. Rajouter la crème liquide. Assaisonner. Fouetter la crème. Dresser le cappuccino dans une tasse à café et une quenelle de crème dans la cuillère.