

N°62



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Cappuccino de cèpes et jambon de Bayonne croustillant



**NICOLAS**

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

### **Pour 4 personnes**

**1kg petits cèpes bien fermes | 250g champignons de Paris |  
2 échalotes ciselées | 1/2 bulbe de fenouil frais | 1/2 L de bouillon  
de volaille ou à défaut 1/2 L d'eau avec 1 cube de bouillon de volaille |  
1/2 L de lait | 1/2 L de crème liquide | Sel, poivre | 1/2 botte de persil  
plat | 150 g de Jambon de Bayonne (tranches fines)**

**Réserver** deux jolis cèpes pour la présentation. Nettoyer les têtes de cèpes avec un linge humide, éplucher les pieds. Les émincer. Dans une cocotte, les faire revenir à feu vif dans de l'huile d'olive, ajouter le persil et l'ail hachés. Laisser cuire 2/3 min. Prélever 4 c. à s. de champignons, réserver. Ajouter le fenouil émincé, faire suer durant 5 min, mouiller avec le fond de volaille. Laisser réduire de moitié, ajouter le lait et 1/4 de litre de crème. Saler et poivrer. Cuire à couvert durant 20 min à feu doux. Mixer, passer au chinois, réserver au chaud.

**Émincer** les deux jolis cèpes en lamelles. Les faire colorer dans un peu d'huile d'olive. Egoutter sur un papier absorbant. Monter le 1/4 de crème liquide restante en crème mousseuse et ajouter une pincée de sel. Déposer les tranches de jambon de Bayonne sur une plaque à pâtisserie. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé puis une autre plaque par-dessus. Sécher au four à 160 °C.

**Dans les assiettes chaudes** déposer une cuillère de fricassée de cèpes, couler le velouté, puis déposer une cuillère de crème et décorer avec les lamelles de cèpes, de jambon et le persil.

- Nez : de fraises des bois, de glycine.
- Bouche : signé, bonne allonge croquante.



**le conseil de votre caviste :**  
Château Haut-Rian 2007  
Bordeaux rosé

**Et aussi :**  
Château de Sanse 2006  
Entre-Deux-Mers