



© Emmanuel Nguyen Ngoc

Davy Tissot

NESPRESSO | ATELIER

**SOUPE DE CHÂTAIGNE DE L'ARDÈCHE, CHAMPIGNONS SAUVAGES –
GRAND CRU DULSÃO DO BRASIL* FAÇON CAPPUCCINO – 4 PERSONNES**

Mix de champignon

- 100 g de cèpes
- 100 g de girolles
- 100 g de châtaignes
- Un peu de lard en fonction du goût de chacun
- ½ botte de cerfeuil
- 2 échalotes

Dans une poêle faire confire les échalotes. Les débarrasser, faire sauter le lard en brunoise. Ajouter les champignons. Saler et poivrer. Rajouter les échalotes confites et le cerfeuil haché puis dresser dans le fond du bol.

Soupe de champignon

- 2 échalotes
- 100 g de châtaignes
- 100 g de cèpes
- 1/2 litre de bouillon de poule
- ¼ litre de lait
- ¼ litre de crème

Dans une cocotte, faire suer une échalote ciselée. Ajouter les châtaignes de l'Ardèche, les cèpes ou autres en fonction des saisons. Saler et poivrer. Mouiller au bouillon de poule. Ajouter la crème fraîche et le lait. Laisser cuire pendant 30 min et mixer. Passer au chinois et réserver au chaud à 55°C.

Gelée de Dulsão do Brasil

- 3 x 40 ml de Dulsão do Brasil
- 0,8 grammes de xanthane

Faire couler 3 capsules de Dulsão do Brasil, la coller avec la xanthane au fouet puis verser sur le mix de champignons. Ajouter la soupe chaude de châtaigne et disposer sur le dessus une mousse de lait entier comme un cappuccino. Saupoudrer de cacao amer.

* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Espresso Brazil