

Croûtes aux champignons séchés

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 à 8 toasts
40 à 60 g de champignons secs
1 échalote
50 g de beurre
2 cs de farine
1 dl de vin blanc
1 pincée de persil ou ciboulettes hachées
Sel, poivre
évent. poudre de girofle, jus de citron ou cognac

Préparation

Faire tremper les champignons secs dans de l'eau pendant une nuit.
Egoutter et jeter l'eau de trempage. Pour les cèpes de Bordeaux on peut garder l'eau de trempage.
Juste recouvrir les champignons avec de l'eau et cuire pendant une demi-heure sans assaisonner.
Egoutter et garder l'eau de cuisson.
Faire revenir une échalote dans le beurre.
Ajouter la farine, hors du feu.
Mouiller avec le jus de cuisson et le vin blanc. Faire cuire jusqu'à la consistance souhaitée.
Saler, poivrer, évent. poudre de girofle, jus de citron ou cognac.
Ajouter les champignons cuits et porter à ébullition.
Ajouter la crème entière sans faire bouillir (sinon la crème tourne en eau).
Rectifier l'assaisonnement.
Sur une assiette déposer un ou deux toasts que vous aurez beurrés et grillés auparavant et tenus au chaud.
Garnir d'une pincée de persil ou ciboulette haché.