Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Capuccino de champignons, mousse de lait parfumée à la pancetta

Ingrédients

Préparation

Laver rapidement 300 g de champignons de Paris après avoir pris soin d'éliminer les bouts terreux. Les couper en morceaux.
Chauffer dans une cocotte 400 g de lait entier avec 100 g de crème liquide. L'ébullition obtenue, ajouter les champignons, saler, poivrer, donner une ébullition, mélanger, couvrir et laisser mijoter 40 minutes à frémissement.
Mixer ensuite ces champignons avec leur cuisson.
Chauffer 200 g de lait entier dans un poêlon avec 2 tranches de pancetta. Porter 1 minute à ébullition. Laisser infuser ½ heure puis retirer les tranches de pancetta.
Faire sécher la pancetta restante (4 tranches) au four préchauffé à 180°.
Mettre à nouveau le lait sur le feu. Aux premiers signes d'ébullition, retirer de la plaque de cuisson, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
Répartir la mousse obtenue sur les cappuccinos de champignons, les servir et les déguster sans attendre accompagnés des tranches de pancetta grillées.

Notes :