

# Cappuccino de champignons (recette Thermomix)

Aujourd'hui un divin cappuccino de champignons réalisé avec ce robot ménager si magique, le Thermomix® TM6...Une belle entrée facile, rapide et gourmande, pour vos repas de fêtes!

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomox, le TM6:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.



Cappuccino de champignons (recette Thermomix)

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 250 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes épluchées
- 10 g d'huile d'olive
- une gousse d'ail (5 g) épluchée
- 50 g de Porto
- 250 g de bouillon de légumes (réalisé maison c'est bien meilleur...)

- 100 g de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre

Pour le dressage

- Quelques cèpes frais revenus simplement au beurre, sel et poivre

Pour les tuiles de parmesan

- du parmesan râpé: saupoudrez sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive (type silpat) le parmesan râpé. Enfournez à 180° pendant 10 à 12 mn suivant le four. Surveillez bien la cuisson de manière à éviter la surcuisson qui donne un goût amer. Après refroidissement utilisez une petite spatule coudée pour les décoller : attention elles sont fragiles.



Tuiles au parmesan

## Préparation

- Mettez l'ail et les échalotes dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5; rabattre avec la spatule.
- Faites revenir les échalotes et l'ail dans le bol avec une noix de beurre 5 mn/ 100°/ vit-1 (petite cuillère)
- Ajoutez les champignons. Mixez 5 s/ vit 5. Cuire à 100°/8 mn/ vit-1 (petite cuillère).
- Ajoutez 50 g de Porto et 220 g de bouillon de légume.

Cuire 14 mn/100°/ vit-1 (petite cuillère).

- Ajoutez 100 g de crème fraîche liquide et les 20 g de beurre. Mixez finement.
- Vous pouvez servir directement ou utiliser un siphon si vous souhaitez une préparation plus aérienne : dans ce cas passez le cappuccino au tamis et versez dans un siphon. Insérez les cartouches de gaz et servez immédiatement. Vous pouvez maintenir le siphon au bain marie si vous possédez un siphon ISI Thermo Whip. Pour plus de renseignements sur les siphons cliquez [ici](#).

Petit plus: pour rendre votre cappuccino encore plus festif vous pouvez rajouter au moment du dressage des petits dés de foie gras mi-cuits...