

Crème de champignons et patate douce, tuile de comté

Bonjour à toutes et tous

Pour les entrées des repas de fêtes, j'ai souvent vu ou cuisiné des mets avec une pâte : petits feuilletés, bricks, tartelettes. Une préparation à laquelle je ne pense pas souvent pour l'entrée – de peur du rappel au quotidien – sont les *crèmes de légumes* ou plutôt des soupes très veloutées et crémeuses. Et pourtant, bien choisies, bien décorées; ces « versions améliorées » peuvent être totalement festives et débiter un repas plus légèrement.

Dans mes essais de recette festive, j'ai donc décidé de tenté. C'est une crème de champignons qui a retenu mes faveurs, le tout adoucie par de la patate douce légèrement sucrée et décoré de tuiles de comté. Quand je l'ai proposé au menu d'un repas famille+belle famille, cela a un peu fait la tête. Mais le joli visuel et la dégustation les as vite conquis. Il n'est pas resté cuillérée de soupe dans les bols. Les adultes ont particulièrement apprécié le côté léger.

D'avis commun, il est bon que je partage cette idée de cette crème champignons et patate douce avec vous. La voici donc, en espérant qu'elle vous inspire ! Bonne journée !



- CRÈME DE CHAMPIGNONS
& PATATE DOUCE -
· TUILES DE COMTÉ

Crème de champignons et patate douce

Recette : Crème champignons et patate douce, tuile au comté

Saison de la recette : Octobre à Février

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 entrées festives ou 2-3 bols de soupe quotidien :

- 400 g de champignons de paris bruns
- 200 g de patate douce
- 4 grosses cuillères à soupe de crème
- 1 à 2 échalotes
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

Pour les tuiles : 80-100 g de comté (environ)

Réalisation

Étape 1 : La crème de champignons

- Épluchez puis coupez grossièrement les échalotes. Lavez, épluchez puis coupez la patate douce en gros morceaux. Lavez (ou brossez vos champignons), retirez le pied, puis taillez les en morceaux grossiers. Dans un gros morceau de champignon, piquez les clous de girofle.
- Dans une casserole, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile puis faites y revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajoutez les légumes puis laissez revenir 5-6 minutes, le temps que cela commence à « accrocher » au fond.
- Couvrez d'eau au 3/4 d'eau portez à ébullition, puis laissez mijoter une bonne demi heure.
- A l'issue de ce temps, repêchez vos clous de girofle, puis mixez le tout le plus finement possible.
- Ajoutez sel, poivre, la crème fraîche, noix de muscade et laissez mijoter tout doux jusqu'au service.

Étape 2 : Les tuiles de comté

- Râpez votre comté.
- Dans une crêpière ou une poêle anti-adhésive, disposez le comté râpé en forme de petites galettes très fine.
- Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fromage fonde et commence à réaliser une croute orangée.
- Retournez alors votre tuile à l'aide d'une spatule, puis faites cuire sur l'autre face 2-3 minutes.

Servez la crème de champignons décorée de lamelles fines de champignons crus et de morceaux de la tuile de comté.

Astuces :

- A l'avance : Cette recette est préparable à l'avance et réchauffable au dernier moment. Conservez la crème au

réfrigérateur et les tuiles à l'air ambiant

- Utilisez bien une crème entière (30 %) et pas une crème allégée car la crème allégée ne supporte généralement pas la montée en température et « grumelle ». De plus, la crème entière est plus onctueuse.
 - Donnez une touche de pep's à votre crème champignons en ajoutant une pointe d'épice à pain d'épice.
-