

Soupe de champignons à la truffe et aux girolles fraîches poêlées

Pour quatre personnes :

3 échalotes hachées
2 gousses d'ail hachées
100 g de champignons séchés, par exemple chanterelles en tube ou cèpes
2 brins de thym
1 bouquet de persil
2 feuilles de laurier
20 cl de porto
20 cl de vin blanc
50 cl de bouillon de poule
Beurre pour la poêle
30 cl de crème fraîche
Sel, poivre
Huile de truffe
300 g de girolles fraîches

Faites revenir légèrement dans du beurre les échalotes, l'ail, les champignons séchés et le thym. Ajoutez le persil et les feuilles de laurier. Versez-y le porto, le vin et le bouillon de poule. Laissez frémir pendant 30 mn, le bouillon doit réduire de moitié. Filtrez-le.

Portez à ébullition la crème fraîche et ajoutez-la au bouillon de champignons.

Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'huile de truffe. Mixez en une fine mousse.

Servez avec des girolles poêlées et du pain grillé.