

## CAPPUCCINO D'ENDIVES ET CHAMPIGNONS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : pas cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Repos** : 4 heures
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 8 personnes

#### Pour la mousse :

- 2 échalotes
- 20 g de margarine
- 2 endives
- 15 cl de crème entière

#### Pour la crème :

- 3 endives
- 100 g de champignons
- 20 g de margarine
- 1 cube de bouillon
- 3 càs de crème entière
- Sel, poivre

### Etapas de préparation

1. Faites suer les échalotes émincées dans une poêle avec la margarine.
2. Nettoyez les endives, émincez-les, retirez le cœur plus dur et ajoutez-les dans la poêle, salez, poivrez et laissez cuire 20 min en mélangeant régulièrement. Laissez refroidir.
3. Placez la fondue d'endives dans le bol blender avec la crème et mixez jusqu'à ne plus avoir le moindre morceau. Placez la crème au chinois et versez-la dans un siphon. Ajoutez une cartouche de gaz et placez le siphon au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.
4. Pour la soupe, émincez les endives et les champignons, faites les revenir dans la margarine jusqu'à ce qu'ils soient fondants mais sans colorer. Ajoutez le cube de bouillon, poivrez et couvrez d'eau. Faites cuire à couvert durant 30 minutes puis mixez et ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
5. Versez la soupe dans des verrines et déposez un nuage de mousse après avoir bien secoué le siphon. Servez aussitôt.

