



# Crème de champignons et rouleau croustillant

Crème de champignons au mélange forestier, relevée d'un expresso pour une note boisée.  
Servie avec un rouleau croustillant aux champignons et gruyère.

## Ingédients - Crème de champignons (8 portions)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 25 g de beurre                              | <input type="checkbox"/> 2 l de bouillon de légumes                   |
| <input type="checkbox"/> 1 oignon pelé                               | <input type="checkbox"/> 180 ml de crème entière 35%                  |
| <input type="checkbox"/> 1 branche de céleri                         | <input type="checkbox"/> 20 ml d'expresso serré                       |
| <input type="checkbox"/> ¼ de poireau                                | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de sel                    |
| <input type="checkbox"/> 720 g de mélange de champignons frais parés | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de poivre blanc du moulin |
| <input type="checkbox"/> 60 g de farine                              |   |

## Préparation - Crème de champignons

1. Couper l'oignon, le céleri et le poireau en petits dés
2. Nettoyer le mélange de champignons, les parer et les tailler pour le potage
3. Porter le bouillon de légumes à ébullition
4. Faire suer l'oignon, le céleri et le poireau dans le beurre, sans coloration
5. Ajouter le mélange de champignons et faire suer quelques minutes
6. Ajouter la farine, cuire brièvement
7. Mouiller avec le fond de légumes bouillant en fouettant
8. Saler, poivrer, porter à ébullition puis mijoter env. 45 minutes
9. Mixer finement, passer au chinois étamine
10. Ajouter l'expresso, porter à frémissement
11. Ajouter la crème entière, rectifier l'assaisonnement



### Ingrédients - Farce des rouleaux (8 portions)

- 12 g de beurre
  - 1 échalote pelée et ciselée finement
  - Environ 90 g de mélange de champignons frais coupés en petits dés
  - 12 g de persil plat frais, haché
  - 60 g de gruyère AOP râpé
  - 1 œuf entier battu
  - 1 cuillère à soupe de sel
  - 1 cuillère à soupe de poivre du moulin
- 

### Préparation - Farce des rouleaux

1. Faire suer les échalotes dans le beurre, sans coloration
  2. Ajouter la brunoise de champignons, assaisonner et étuver jusqu'à évaporation de l'eau
  3. Retirer du feu, laisser tiédir, incorporer le persil
  4. Ajouter le gruyère râpé puis l'œuf battu pour lier
  5. Rectifier l'assaisonnement
- 

### Ingrédients - Rouleaux (8 portions)

- 4 feuilles de brick (coupées en deux → 8 demi-feuilles)
  - 1 cuillère à soupe de beurre fondu ou huile neutre
  - 1 cuillère à soupe de farine
  - 20 ml d'eau
- 

### Préparation - Rouleaux



1. Préparer la colle alimentaire : mélanger la farine et l'eau
  2. Couper chaque feuille de brick en deux et badigeonner de beurre fondu ou d'huile
  3. Déposer une petite quantité de farce sur le bord de chaque demi-feuille
  4. Badigeonner les bords avec la colle, rouler façon rouleau de printemps en repliant les côtés
  5. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson
  6. Dorer légèrement au beurre ou à l'huile
  7. Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et croustillants
-