



Yaourt aux cèpes

par Benoît Fromager



Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 0 minute

pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 30gr de cèpes réhydratés dans 1/2l d'eau
- 1/2 oignon ciselé
- 1 cuillère à café d'ail haché
- 20 cl de bouillon de volaille corsé
- 500gr de mascarpone
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



1. **Egoutter** et **presser** les cèpes réhydratés. Les **poêler** dans l'huile d'olive.
2. **Ajouter** l'oignon et l'ail et **faire revenir** le tout.
3. **Déglacer** avec le bouillon de trempage et **réduire** au 2/3. **Ajouter** le bouillon et les pommes de terre et **laisser cuire** à feu doux.
4. **Ajouter** le mascarpone. **Rectifier** l'assaisonnement.

