

Fricassée de champignons des sous-bois, velouté de châtaignes rôties, lait mousseux à l'agastache

Recette de Rémi Chaize, restaurant l'Essentiel, Annonay

400g de champignons des sous bois, 1 échalote

500 g [châtaignes](#) rôties, 2 [oignons](#), 600 ml de bouillon de volaille, 100 g crème liquide, 2cl d'huile olive, sel, poivre, 100g de lait entier, quelques feuilles d'agastache,

Eplucher et émincer finement les oignons, mettre à chauffer une casserole avec l'huile d'olive, ajouter les oignons, faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides mais pas colorés, ajouter alors les châtaignes épluchées puis le bouillon de volaille. Laisser cuire quelques minutes pour que les châtaignes et les oignons ramollissent bien. Mixer le tout, en ajoutant la crème pour obtenir un velouté onctueux et lisse. Saler et poivrer

Préparer les champignons, les faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre et l'échalote ciseler en fin de cuisson.

Faire chauffer le lait, saler et mettre l'agastache à infuser quelques minutes.

Servir le velouté bien chaud, dans une assiette creuse, disposer dessus la fricassée de champignons, et la mousse de lait à l'agastache.