



Latin : *Boletus chippaewensis*
Français : Bolet d'Amérique

INGRÉDIENTS

6 vol-au-vent
12 langoustines
2 c. à table d'huile
200 g de petits cèpes d'Amérique
1 gousse d'ail
1 c. à table de bourbon**
200 ml de crème fraîche
Quelques brins d'aneth
Sel et poivre

** Le bourbon peut être remplacé par du brandy, du rhum ou du cognac.

Pour cette recette, utilisez les cèpes d'Amérique, mais d'autres bolets savoureux de nos forêts de type « cèpes » peuvent aussi bien être utilisés. Il s'agit du bolet à pied variable (*Boletus variipes*), du bolet à tubes détachés (*Xanthoconium separans*), du bolet de Horton (*Boletus hortonii*) et du bolet à pores bleuissants (*Boletus subcaerulescens*).

VOL-AU-VENT DE LANGOUSTINES AUX CÈPES *

PRÉPARATION

1. Nettoyer les cèpes et les couper en morceaux.
2. Décortiquer les langoustines et les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile. Les réserver au chaud.
3. Dans la même poêle, faire sauter les cèpes avec l'ail haché jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
4. Assaisonner et réserver au chaud.
5. Déglacer les sucs de cuisson avec l'alcool, puis ajouter la crème fraîche.
6. Rectifier l'assaisonnement.
7. Pendant la préparation, faire chauffer les cassolettes .
8. Disposer dans les cassolettes chaudes les langoustines et les cèpes sautés et napper de sauce.
9. Parsemer de quelques brins d'aneth, saler et poivrer au besoin. Servir sans attendre.

BON APPÉTIT !

* Inspiré d'une recette extraite du livre :
« La cuisine des champignons » de Vincent Allard, Éditions De Vecchi, p. 58