



Ingrédients pour 4 personnes

- 20 g Steinpilze (getrocknet)
- 150 g Steinpilze
- 100 g Schalotten
- 30 g Kartoffeln
- 4 Stiele Oregano
- 20 g Butter
- 4 El Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Préparation

Faites tremper les cèpes séchés dans 100 ml d'eau tiède. Nettoyez soigneusement les cèpes frais et coupez-les en tranches. Émincez finement les échalotes, épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Effeuiliez les brins d'origan, hachez finement la moitié des feuilles et mettez le reste dans de l'eau froide.

Faites chauffer le beurre et 2 cuillères à soupe d'huile dans une casserole, faites-y revenir les échalotes et les pommes de terre à feu moyen pendant 2 minutes. Ajoutez les cèpes trempés avec l'eau, les 2/3 des cèpes frais et l'origan finement haché, laissez cuire encore 2 minutes. Déglacez avec le vin et laissez réduire fortement. Ajouter 400 ml d'eau, le fond et la crème, puis laisser mijoter à découvert pendant 20 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre. Mixer finement la soupe dans un robot ménager.

Faites chauffer le reste de l'huile dans une poêle antiadhésive, faites-y revenir le reste des champignons à feu vif pendant 2 à 3 minutes, salez et poivrez. Répartissez la soupe et les champignons dans des assiettes préchauffées. Séchez les feuilles d'origan restantes. Saupoudrez la soupe d'origan et arrosez d'un filet d'huile d'olive.