

LA RECETTE

DU VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

.be



PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn
Niveau : facile

A servir
bien chaud

INGRÉDIENTS

- 500 g de champignons de Paris bruns
- 1 pincée de cèpes secs
- 1 échalote
- Persil concassé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 75 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide
- Sel et poivre du moulin

PREPARATION

ETAPE 1

Nettoyez les champignons, émincez-les grossièrement et gardez quelques lamelles pour le dressage.

ETAPE 2

Poêlez les champignons dans un peu d'huile d'olive avec une échalote ciselée et du persil concassé. Salez et poivrez. **Ajoutez-y** une pincée de cèpes secs. Dès que les champignons commencent à rendre leur eau, coupez le feu.

ETAPE 3

Dans une casserole, faites un roux. **Ajoutez** progressivement le bouillon tout en fouettant afin d'éviter les grumeaux. **Ajoutez** alors tout le contenu de la poêle des champignons. Laissez dépouiller une quinzaine de minutes.

ETAPE 4

Passez la soupe au mixer jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ajoutez la crème fraîche. **Rectifiez** l'assaisonnement et **servez**.



Bon appétit!

rtbf .be
tendance

UN GARS, UN CHEF!