



Soupes chaudes

Velouté de champignons



35 min	20 min	15 min	0	214
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

250 g **Champignon(s) de Paris**
50 g **Girolle(s)**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Beurre**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
25 cl **Bouillon de volaille**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Hacher grossièrement les champignons (en préserver éventuellement quelques très petits pour décorer lors du dressage).
- 2 Bien nettoyer les champignons afin qu'il n'y ait plus de terre.
- 3 Eplucher et couper grossièrement les oignons (il n'est pas nécessaire de les émincer finement puisque ces derniers vont être mixés).

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre le beurre dans une poêle à feu moyen puis ajouter les oignons. Laisser sur le feu jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides mais sans les colorer.
- 2 Ils ne doivent surtout pas brûler car ils apporteraient un goût amer à la préparation.
- 3 Ajouter les deux sortes de champignons, saler et poivrer, remuer. Baisser le feu et laisser cuire à couvert après avoir mis sur feu doux pendant 5 minutes.
- 4 Ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson toujours à

couvert pendant 10 minutes.

- 5 Verser l'ensemble dans un bol, ajouter la crème fraîche et réduire le tout avec un mixeur plongeant en un velouté homogène et mousseux.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser dans des petits bols ou des tasses, répartir la crème restante et poivrer.