



Le velouté de champignons

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Champignons de Paris : 250 g
Girolles : 150 g
Beurre salé : 25 g
Eau minérale : 75 cl
Crème épaisse : 10 cl
Echalote : 1
Persil : quelques branches
Ail : 1 gousse
Sel, poivre, mélange 5 baies

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
une casserole
une cuillère en bois
un mixer / blender
4 bols



Réalisation > la préparation

1. Laver et essuyer tous les champignons. Les couper en petits morceaux.
2. Dans la casserole, faire fondre le beurre et y déposer tous les champignons à suer sur feu moyen à couvert pendant environ 10 minutes, en les retournant régulièrement.
3. Mettre éventuellement de côté quelques champignons pour le décor, puis ajouter l'eau, la crème, l'ail, les échalotes et un peu de persil, et laisser mijoter le tout, toujours à couvert, environ 15 minutes.

Réalisation > le mixage

4. Verser le contenu intégral de la casserole dans le bol du mixer, saler, poivrer, et laisser tourner à pleine puissance durant environ 2 minutes afin que le velouté soit absolument lisse.
5. Servir aussitôt dans des bols, en décorant des quelques champignons réservés et en donnant quelques tours de moulin ou en décorant de baies.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com