

Velouté De Champignons



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

500 gr de champignons de Paris entiers frais ou surgelés en morceaux - 40 cl de lait demi-écrémé - 60 gr d'oignon surgelé finement haché - 1 demi-tablette de bouillon de volaille dégraissé (pour 30 cl d'eau) - 2 cuill à soupe de farine - 2 cuill à soupe de crème fraîche épaisse 30% de matière grasse - 4 pincées de persil déshydraté - 1 noix de beurre doux - Sel, poivre

Préparation

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 mn

Laver les champignons, en mettre 4 de côté et couper le reste en petits morceaux si frais

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, puis faire blondir l'oignon finement haché.

Ajouter les champignons et le persil, laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes à couvert.

Dissoudre une demi-tablette de bouillon de volaille dans 30 cl d'eau bouillante, ajouter une pincée de sel et poivrer.

Verser sur les champignons la farine, remuer et ajouter le bouillon de volaille puis le lait.

Laisser cuire à nouveau 15 minutes à découvert.

A la fin de la cuisson, mixer finement le tout.

Ajouter la crème fraîche et mélanger.

Juste avant de servir, émincer les 4 champignons restants et les déposer sur le velouté