



Velouté de champignons, échalote et ciboulette

INGRÉDIENTS

- 300 g de champignons de Paris (ou autre type pleurote) coupés en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote émincée
- 1 cuillère à soupe de farine
- 10 cl de lait
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- 70 cl de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de ciboulette sel et poivre

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 25mn

Temps total : 35mn

PRÉPARATION

Faites revenir les champignons et l'échalote dans l'huile d'olive pendant 5 minutes environ, puis salez et poivrez.

Incorporez la farine et laissez mijoter pendant une minute supplémentaire.

Avec un fouet, incorporez le lait, la crème et 20 cl de bouillon. Remuez doucement jusqu'à ce que la préparation commence à lier.

Ajouter le reste du bouillon et laisser mijoter pendant 15 minutes.

Pour finir :

Décorez avec de la ciboulette et servez aussitôt.