



Tout est doux ! La texture du velouté, la suavité des champignons et de la crème, comme la couleur opaline de l'ensemble.

De la douceur, quel beau cadeau en ces temps de fêtes...

Velouté de champignons

Ingrédients

- 2 oignons
- huile d'olive
- 500 g de champignons de Paris
- 30 g de farine ou de fécule de pommes de terre
- 500 ml de lait végétal (amande ou avoine par exemple) ou animal
- 375 ml de bouillon de légumes
- crème fraîche (végétale ou laitière)
- persil frais (ou séché) haché

Recette

- Émincer les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive
- Ajouter les champignons émincés
- Prolonger la cuisson à feu doux 5 minutes en remuant
- Ajouter 30 g de farine et remuer 1 minute
- Incorporer le lait et le bouillon
- Baisser le feu et laisser mijoter à feu doux 10 à 15 minutes
- La soupe doit épaissir et les champignons rester tendres
- Mixer

Servir avec un peu de crème et du persil frais haché

Bon appétit