VELOUTE DE CHAMPIGNONS

La recette

Ingrédients :

- **500 gr de champignons de Paris blancs ou bruns, j'ai ajouté des girolles.**
- **1 oignon**
- **100 gr de blanc de poireau**
- **70 cl d'eau**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **Sel et poivre**

Lavez et coupez le poireau et les champignons en morceaux.

Réserver quelques morceaux de champignon pour disposer au moment du service

Epluchez l'oignon et le couper en morceaux.

Disposez les ingrédients dans une casserole avec l'eau, salez , poivrez.

Faites cuire 30 mn environ.

Mixez, ajoutez la crème fraîche et mixez de nouveau quelques instants.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane