

A top-down view of a blue ceramic bowl filled with a dark brown mushroom and potato soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs and small white cubes. The bowl is surrounded by fresh ingredients like mushrooms and leafy greens on a dark surface.

VELOUTÉ CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE

UNE RECETTE IDÉALE POUR VOUS RÉCHAUFFER

Ingrédients

- 800 gr de champignons de Paris
- 3 belles pommes de terre
- 1 oignon
- 80 cl de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Romarin, noix, autres herbes...
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Faites revenir dans une cocotte l'oignon émincé à feu moyen dans du beurre. Lavez et épluchez les pommes de terre et les couper en tranches puis ajoutez-les dans la cocotte et faites-les revenir à feu moyen quelques minutes.

Ajoutez 600 gr de champignons lavés et coupés en morceaux.

Assaisonnez, sel, poivre, romarin, couvrir avec le bouillon.

Laissez mijoter 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Une fois les légumes cuits, mixez, ajoutez la crème fraîche.

Dans une poêle, faites revenir 200 gr de champignons avec un peu de beurre pour agrémenter votre assiette, ou avec des morceaux de noix et des herbes à votre convenance.