

# VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Décembre 2008 (Révisé en août 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de champignons de Paris beiges
- ★ 1 échalote
- ★ 10 cl de crème liquide
- ★ 2 tablettes de bouillon de poule
- ★ 1 cuillère à soupe de Maïzena
- ★ 25 g de beurre
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Sauteuse, Mixer plongeant, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,35 € (soit 0,59 € par personne)



## Recette :

Peler et émincer l'échalote. Laver rapidement les champignons, les égoutter, en réserver 4 et émincer pas trop finement le reste. Dans une casserole, porter à frémissement 1 litre d'eau avec les tablettes de bouillon de poule. Couper le feu et réserver. Dans une sauteuse faire suer le hachis d'échalote à feu doux avec le beurre durant 2 minutes en remuant, ajouter les lamelles de champignons et les laisser évaporer leur eau de végétation. Ajouter la Maïzena, le bouillon de poule et faire cuire à petits bouillons en remuant souvent pendant 15 minutes. Mixer très finement. Ajouter la crème, saler, poivrer, bien mélanger au fouet et remettre à cuire à frémissement 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Émincer finement les champignons restants. Verser le velouté dans une soupière chaude, parsemer de lamelles de champignons. Décorer avec des pluches de cerfeuil. Consommer aussitôt.

 Lorsque c'est la saison, on peut remplacer partiellement ou en totalité les **champignons de Paris** par des cèpes frais.