Soupes chaudes

Velouté de champignons

35 min	20 min	15 min	0	214
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

- 250 g **Champignon(s) de Paris**
- 50 g **Girolle(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 c. à soupe **Beurre**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 25 cl **Bouillon de volaille**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Hacher grossièrement les champignons (en préserver éventuellement quelques très petits pour décorer lors du dressage).
2. Bien nettoyer les champignons afin qu'il n'y ait plus de terre.
3. Eplucher et couper grossièrement les oignons (il n'est pas nécessaire de les émincer finement puisque ces derniers vont être mixés).

Étape 2

Cuisson

1. Mettre le beurre dans une poêle à feu moyen puis ajouter les oignons. Laisser sur le feu jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides mais sans les colorer.
2. Ils ne doivent surtout pas brûler car ils apporteraient un goût amer à la préparation.
3. Ajouter les deux sortes de champignons, saler et poivrer, remuer. Baisser le feu et laisser cuire à couvert après avoir mis sur feu doux pendant 5 minutes.
4. Ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson toujours à

couvert pendant 10 minutes.

5 Verser l'ensemble dans un bol, ajouter la crème fraîche et réduire le tout avec un mixeur plongeant en un velouté homogène et mousseux.

Étape 3

Dressage

1 Verser dans des petits bols ou des tasses, répartir la crème restante et poivrer.