

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DE PARIS.

4 PERSONNES :

Émincez 1 oignon grossièrement.

Dans une cocotte mettre 1 bonne cuillère à soupe de beurre l'oignon, faites revenir à feu doux pendant 5 mn mais sans coloration

Retirez l'extrémité terreuse du pied des champignons blancs 400 gr passez-les rapidement sous l'eau pour les nettoyer, puis les éponger. Coupez-les en deux s'ils sont petits ou en quatre si vous les trouvez gros. Vous pouvez retirer la partie noire, qui a tendance à colorer votre velouté.

Ajoutez les champignons dans la cocotte, salez puis mélangez, au bout de quelques minutes ajoutez 10 cl de crème fraîche liquide entière et ½ litre de bouillon de volaille, portez à ébullition cuire 10 mn.

Quand les champignons sont cuits, mixez le-tout, poivrez légèrement et servez.

Pour les plus gourmands, par exemple pour les fêtes vous pouvez avant de servir ajoutez du foie gras.