



Velouté de champignons de Paris

1. Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Velouté de champignons de Paris. Cultivé en champignonnière en France, au USA ou de Chine. Le champignons de Paris contient au minimum 90% d'eau.

Ingrédients:

- 500g de champignons de Paris
- 25cl de crème liquide
- 30g de beurre doux
- 3 échalotes
- 1.5l de bouillon de volaille

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Préparer les champignons de Paris en ôtant les parties terreuses, les passer sous l'eau froide, les essorer et les émincer. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire suer les champignons émincés. Assaisonner et laisser cuire doucement à couvert sur feu doux pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, réaliser un bouillon de poule et le verser sur les champignons. Cuire l'ensemble pendant 15 minutes.

Hors du feu, mixer le velouté et ajouter la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement et servir chaud.

