

# *Velouté de mogettes aux champignons*

*Pour 4 personnes*

*250g de mogettes*

*220g de champignons de paris en conserve*

*4 échalotes*

*2 branches de romarin*

*2 cuil à soupe de graines de cumin*

*Quelques cerneaux de noix concassés*

Portez à ébullition 2 litres d'eau, ajoutez les mogettes et le romarin, laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.

Epluchez les échalotes, coupez-les et faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Retirez le romarin, ajoutez les champignons égouttés et les échalotes, mixez, rectifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau chaude et servez agrémenté de graines de cumin et de cerneaux de noix.