

# VELOUTE DE CHAMPIGNONS

## Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de champignons de Paris frais (après épluchage environ 400/450 g)

1 oignon

20 g d'huile d'olive

500 g de champignons de Paris (épluchés environ 400 g à 450 g)

30 g de farine ou maïzena

400 g d'eau

1 cœur de bouillon de volaille

150 g de lait

150 g de crème fraîche

Coriandre (pas mis je n'en avais pas)

Sel, poivre

## PRÉPARATION :

EPLUCHER les champignons et les passer très rapidement sous l'eau.

EPLUCHER l'oignon et le couper en deux

METTRE l'oignon coupé en deux dans le bol et MIXER 5 secondes à vitesse 5

RACLER les bords et ajouter l'huile et REGLER 2 min à 100° vitesse 1

AJOUTER la farine et REGLER 2 minutes à 100° vitesse 1.

PUIS les champignons et régler 3 minutes à 100° si cela bouillonne trop METTRE à 98°/ vitesse 3.

J'ai mis le panier pendant la cuisson

ENSUITE l'eau, le cœur de bouillon, le lait, le sel et poivre et REGLER 10 minutes à 100°/ vitesse 2

AJOUTER la crème fraîche, coriandre (pas mis) et RECTIFIER l'assaisonnement.

MIXER 30 secondes/ vitesse 8.

PUIS les champignons et régler 3 minutes à 100° si cela bouillonne trop METTRE à 98°/ vitesse 3.

J'ai mis le panier pendant la cuisson

ENSUITE l'eau, le cœur de bouillon, le lait, le sel et poivre et REGLER **10 minutes à 100°/ vitesse 2**

AJOUTER la crème fraîche, coriandre (pas mis) et RECTIFIER l'assaisonnement.

MIXER 30 secondes/ vitesse 8. **(En mettant le bouchon pour ne pas se brûler surtout)**

Myhomemadecook.com