



Velouté de champignons

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 assiettes

- 500 gr de champignons de Paris
- 3 carottes
- 3 pommes de terre
- 1 blanc de poireau
- 1/2 oignon
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 2 cc d'huile
- sel, poivre
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 litre d'eau

Nettoyer les champignons et le blanc de poireau et couper les morceaux. Eplucher les pommes de terre et les carottes et couper les pommes de terre en cubes et les carottes en rondelles.

Mettre l'oignon et l'échalote épluchés et coupés grossièrement dans le bol et mixer 10 s, vit 6. Ajouter l'huile et programmer 1 min, 90 °, en mode rissoler ou vit 1.

Incorporer tous les légumes dans le bol, verser l'eau, saler poivrer et ajouter le bouquet garni, programmer 20 min, 120°, Vit 2.

En fin de cuisson, retirer le bouquet garni, verser la crème et mixer par la touche turbo jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Servir et déguster de suite.