

Velouté de Champignons

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :(0,800 L)

- 350g Champignons
- 1 Gros Oignon
- 200g d'Eau > 1 CS Huile d'Olive
- 200g Lait > 70g Fromage à Tartiner
- 2cc Maïzena + 2CS Eau
- Sel et Poivre > 1 Kubors

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Eplucher et Couper grossièrement l'oignon
- > Mettre les morceaux d'oignon dans le bol
- > Mixer 5 Sec / Vit 5 > Racler les bords
- > Rajouter l'huile d'olive > Programmer 4 Min / 70°C / Vit 1
- > Couper et rajouter les Champignons en morceaux dans le bol
- > Programmer 10 Min / Vit 2 / 100°C
- > Rajouter l'eau, le lait, le kubors, le sel, le poivre et la maïzena délayée avec l'eau
- > Programmer 20 Min / Vit 2 / 100°C
- > Rajouter le fromage à tartiner
- > Mixer progressivement de 1 à 9 >> 1 min
- > Servir chaud