



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Velouté aux champignons .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 2 c.à.s. de crème fraîche épaisse
- 2 c.à.s. de farine
- 250 g de champignons de Paris
- 250 ml de bouillon de bœuf (1 cube)
- 3 oignons sauciers
- 50 g de beurre
- 500 ml de lait, 1 citron
- Jus d'un citron jaune
- Persil haché, sel et poivre

- Émincer les oignons et les champignons en fines lamelles et petits dés
- Faire fondre le beurre dans une casserole
- Chauffer le bouillon de bœuf dans une autre casserole
- Ajouter les oignons hachés et les champignons coupés en tout petits morceaux
- Saler, poivrer et saupoudrer de persil
- Remuer dans le beurre chaud et couvrir, laisser cuire à feu doux 15 minutes
- Ajouter les deux cuillérées de farine sans cesser de remuer
- Ajouter le bouillon de bœuf chaud et le lait froid
- Au bout d'un certain temps, ajouter le jus d'un citron
- Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 15 - 20 minutes
- Quelques minutes avant de servir, ajouter 2 cuillérées de crème fraîche
- Laisser mijoter quelques petites minutes tout en amalgamant bien la crème à la préparation

Astuce : pour un potage inverser les proportions de lait et de bouillon, pas de crème fraîche



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs