

Le champignon de Paris

Recette de la soupe aux champignons de Paris



<u>Ingrédients</u>	<u>Ustensiles</u>
- 3 noix de beurre - 750 g de champignons de Paris - 20 cl de crème fraîche - 3 échalotes - 1,5 l de bouillon de légumes - Sel - Poivre	- 1 couteau - 1 cocotte - 1 torchon - 1 mixeur - 1 louche

<u>Les étapes de la recette</u>
1) Pelez et émincez les échalotes, faites-les revenir quelques minutes à feu doux dans une cocotte avec le beurre.
2) Pendant ce temps, passez les champignons sous un filet d'eau et essuyez-les avec un torchon propre et un peu humide.
3) Coupez le bout des pieds et émincez grossièrement les champignons.
4) Ajoutez-les aux échalotes, faites-les dorer quelques minutes.
5) Puis arrosez avec le bouillon de légumes. Poursuivez la cuisson à feux moyen pendant 15 min.
6) Mixez avec un mixeur et ajoutez de la crème fraîche puis remixez.
7) Ajoutez du sel et du poivre.
8) Mélangez et bon appétit !