

Velouté de champignons

Entrée

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon
- 250 g de champignons de Paris
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/4 de litre de bouillon (ou d'eau)
- 1/2 litre de lait
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel
- poivre

Préparation de la recette :

Faire fondre dans une casserole 3 cuillères à soupe de beurre.

Ajouter un petit oignon haché et les champignons de Paris coupés en tout petits morceaux.

Saler, poivrer, saupoudrer d'une cuillère à soupe de persil haché.

Remuer bien les champignons dans le beurre chaud. Couvrir et laisser cuire à feu doux 1/4 heure.

Ajouter alors 2 cuillères à soupe de farine en remuant sans cesse. Ajouter 1/4 litre de bouillon (ou d'eau) et 1/2 litre de lait.

Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

Lorsque le potage commence à bouillir, baisser le feu et laisser cuire à découvert encore 1/4 d'heure.

Quelques minutes avant de servir ajouter le jus d'un citron puis 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**