

Velouté de champignons

Ingrédients (pour 3 personnes) :

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

Préparation :

Faire fondre dans une casserole le beurre.

Ajouter un petit oignon haché et 1/2 livre de champignons de Paris coupés en 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 et en mélangeant bien .

Ajouter 1/4 litre de d'eau petit à petit tout en remuant et 1/2 litre de lait.

Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'au premier bouillon

-Baisser alors le feu et laisser cuire à découvert tout doucement encore 1/4 d'heure.

Passer au mixer ou au blender

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