

VELOUTE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g champignons de Paris frais
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon
- 2 c à soupe de farine
- 1/4 l de bouillon avec un maggi
- 1/2 l de lait
- 1 c à café de persil haché
- sel, poivre (peu de poivre car retient beaucoup et ça peut devenir vite relevé)
- 2 c à soupe de crème fraîche (facultatif)

Faire fondre le beurre et y mettre les champignons en petits morceaux avec l'oignon coupé en tout petits morceaux. Puis le persil dans un second temps.

Ajouter la farine, bien mélanger et ajouter le bouillon et le lait. Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 1/4 d'heure.

Quand ça bout, baisser le feu au minimum et cuire 1/4 d'heure de plus à découvert.
Mixer, assaisonner.