

LA RECETTE DU CRI

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET PARMESAN

Ingrédients

- 1 KILO DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 150 G DE PARMESAN + 30 G
- 100 G DE BEURRE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 50 CL DE LAIT
- 2 CUBES DE BOUILLON DANS 1,3 L D'EAU
- 2 C. À SOUPE DE FARINE
- 2 C. À SOUPE DE CRÈME FRAICHE
- 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE

Préparation

1. FAITES FONDRE LE BEURRE DANS UNE COCOTTE. AJOUTEZ L'AIL, LES FEUILLES DE DEUX BRINS DE THYM ET LA PLUPART DES TRANCHES DE CHAMPIGNONS (GARDEZ-EN UN PEU POUR LA DÉCORATION). FAITES CUIRE À FEU DOUX 5 MN, PUIS AJOUTEZ LA FARINE ET LE BOUILLON. PORTEZ À ÉBULLITION, AVANT DE RÉDUIRE LE FEU. LAISSEZ CUIRE 15 MN. SALEZ ET POIVREZ.
2. AJOUTEZ LE LAIT ET LE PARMESAN RÂPÉ, MIXEZ LE TOUT JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE HOMOGÈNE. INCORPOREZ LA CRÈME FRAÎCHE ET RÉSERVEZ.
3. FAITES DORER LES TRANCHES RESTANTES DE CHAMPIGNONS AVEC L'HUILE D'OLIVE.
4. SERVEZ LE VELOUTÉ DANS UNE SOUPIÈRE, DÉCORÉ DE TRANCHES DE CHAMPIGNONS DORÉES, DE COPEAUX DE PARMESAN, DE THYM ET D'UN PEU DE POIVRE.