Soupes chaudes

Potage aux champignons

1h	20 min	40 min	0	296
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le potage

- 500 g **Champignon(s) de Paris**
- 2 **Echalote(s)**
- 200 g **Pomme(s) de terre**
- 1 litre(s) **Bouillon de légumes**
- 50 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Farine**
- 15 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Champignon(s) de Paris**
- 1 **Oignon(s) nouveau(x)**

Étape 1

Préparation du potage

1. Couper le pied terreux des champignons à l'aide d'un couteau d'office. Nettoyer leurs chapeaux en les frottant à l'aide de papier absorbant humidifié.
2. Les couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Peler les échalotes et les hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
5. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire suer les échalotes.
6. Ajouter les pommes de terre et les champignons. Faire cuire sur feu vif afin de faire évaporer l'humidité des champignons.
7. Assaisonner de sel et de poivre puis saupoudrer la farine. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et arroser de bouillon de légumes.
8. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes sur feu doux en remuant de temps en temps.
9. Ajouter la crème liquide en fin de cuisson et mélanger.
10. Mixer le potage hors du feu à l'aide d'un mixeur

plongeant jusqu'à obtention d'une consistance lisse et homogène.

Étape 2

Dressage

1. Emincer l'oignon nouveau et couper le champignon en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Dresser le potage dans des bols individuels à l'aide d'une louche et parsemer d'oignon nouveau et de rondelles de champignon. Déguster bien chaud.