



*Soupes chaudes*

# Potage aux champignons



**1h 20 min 40 min 0 296**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## 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

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)**

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.