

Consommé de quenelles et champignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

Un potage consistant et haut en saveurs, faisant office de plat complet.

Ingrédients

- 8 suprêmes soufflés nature - par exemple de suprêmes Saint Jean
- 300 g de champignons de paris
- 200 g de riz blanc
- 1 demi citron
- 2 cubes de bouillon
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 jaune d'oeuf
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et coupez les champignons en lamelles. Pelez-les s'ils sont abîmés.
- 2 Dans une poêle, faites revenir les champignons 5 minutes, sans matière grasse. Retirez l'eau de cuisson.
- 3 Faites chauffer 1 litre d'eau puis délayez-y les cubes de bouillon avec un fouet. Puis, ajoutez les champignons et la maïzena. Laissez réduire à feu moyen. Ajoutez ensuite le jaune d'oeuf et le jus de citron.
- 4 Mélangez et ajoutez les suprêmes soufflés et le riz. Salez et poivrez.
- 5 Laissez cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Servez immédiatement en parsemant éventuellement votre consommé de persil frais et haché.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

