

Velouté de champignons frais

Entrée **Facile****Pour :** 2 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 20 mn

J'avais un reste de champignons de Paris frais dans mon réfrigérateur que je ne voulais pas perdre. J'ai préparé un petit velouté pour notre repas du soir.

Ingrédients

- quelques champignons de paris
- huile d'olive
- jus de citron
- 250 ml de bouillon de volaille
- 40 cl de lait gloria non sucré. j'ai évité de mettre de la crème fraîche pour alléger cette soupe !
- 1 jaune d'oeuf
- du pain dur pour faire des croûtons

Préparation

- 1 Eplucher les champignons et les couper en morceaux. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajouter un jus de citron. Saler et poivrer.
- 3 Verser le bouillon de volaille (préparé avec un bouillon cube) et laisser cuire environ 10 minutes.
- 4 Mixer le tout et ajouter le lait Gloria. Faire bouillir et hors du feu, ajouter le jaune d'oeuf en remuant.
- 5 Préparer des croûtons avec du pain rassis. C'est délicieux pour accompagner ce velouté.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

