

Velouté de champignons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Délicieux potage, ou pour l'apéritif en verrine.

Ingrédients

- 3 cs de beurre
- 1 oignon
- 250 gr de champignons de paris
- 2 cs de farine
- 2 cs de crème fraîche
- 1 cs de persil haché
- sel et poivre

Préparation

- 1 Faire fondre le beurre avec l'oignon, ajouter les champignons en petits morceaux. Saler, poivrer et saupoudrer de persil haché, puis remuer et couvrir afin de laisser cuire à feu doux 15 minutes. Ajouter la farine sans cesser de remuer ainsi que le bouillon et le lait. Cuire à découvert encore 15 minutes.
- 2 Avant de servir passer le tout au blender puis ajouter la crème fraîche dans l'assiette. Bon appétit.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

