



VELOUTE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 blanc de poireau
- 1/2 fenouil
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de champignons frais
- 1 grosse poignée de cèpes secs
- 50 g de beurre
- Bouillon de volaille
- Crème fraîche liquide
- Sel, poivre

- * Faire tremper les cèpes la veille dans une eau tiède.
- * Tailler le poireau et le fenouil.
- * Faire revenir dans du beurre les légumes taillés et l'ail pendant 5 minutes environ.
- * Ajouter ensuite les champignons frais taillés en quartiers, les cèpes secs et le jus de trempage.
- * Faire revenir encore 5 à 10 minutes.
- * Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.
- * Cuire à couvert environ 1/2 à 3/4 heure.
- * Passer ensuite à la moulinette et au chinois.
- * Au dernier moment, rajouter la crème selon votre goût.
- * Rectifier l'assaisonnement.

Tous les champignons se donnent rendez-vous

À SAINT-BONNET-LE-FROID



COMITÉ D'ANIMATION

I, Chemin de Brard - 43290 St-Bonnet-le-Froid
Tél./fax : 04 71 65 64 41 - contact@saintbonnetlefried.com
www.saintbonnetlefried.com