VELOUTE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 blanc de poireau
- 1/2 fenouil
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de champignons frais (champignons de Paris fonctionnent très bien)
- 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.

COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard
43290 Saint-Bonnet-Le-Froid
04.71.65.64.41
contact@saintbonnetlefroid.fr
www.saintbonnetlefroid.fr

VELOUTE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 blanc de poireau
- 1/2 fenouil
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de champignons frais (champignons de Paris fonctionnent très bien)
- 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.

COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard
43290 Saint-Bonnet-Le-Froid
04.71.65.64.41
contact@saintbonnetlefroid.fr
www.saintbonnetlefroid.fr