

# Velouté aux champignons

## Ingrédients

400g de champignons de Paris –  
150g de cèpes – 2 échalotes  
émincées – 2 gousses d'ail ha-  
chées – 1 citron – 2 cubes de  
bouillon de volaille – 25cl de  
crème fraîche épaisse – 60g de  
farine – huile d'olive – persil ha-  
ché – sel et poivre.



## Préparation

Réservez 50g de cèpes pour la garniture. Emincez-les et citronnez-les. Nettoyez le reste des champignons et hachez-les. Faites frire l'huile d'olive et ajoutez-y les échalotes, l'ail et les champignons hachés. Remuez sur feu vif pendant 5'. Poudrez de farine et mélangez. Ajoutez 3l d'eau et les 2 cubes de bouillon de volaille. Laissez mijoter pendant ± 20'. Passez ensuite le contenu de la casserole au mixer et ajoutez-y la crème fraîche et les cèpes émincés et citronnés. Continuez la cuisson pendant 5'. Salez, poivrez, ajoutez le persil haché et servez.