



Crème de champignons à la féta (sans lait de vache)



Ingrédients (pour 4 personnes) :
1/2 litre de bouillon de volaille
400g de champignons de Paris frais
1 petit oignon
1 beau blanc de poireau
2cs d'huile d'olive
noix de muscade
sel et poivre
100g de féta
2cs de crème fraîche (facultatif)

Portez à ébullition le bouillon de volaille.

Hachez finement tous les légumes. Dans une grande poêle (non antiadhésive), faites revenir dans l'huile d'olive le blanc de poireau et l'oignon pendant 5 min.
Quand ces légumes sont tendres, ajoutez les champignons, mélangez bien et laissez cuire 5 min supplémentaires. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.

Ajoutez tous les légumes dans le bouillon, laissez l'ébullition revenir, baissez le feu et laissez cuire 15 min à petits bouillons.

Mixez très finement l'ensemble, au besoin ajoutez de l'eau.

Au moment de servir, ajoutez la moitié de la féta coupée en morceaux (pas trop fins mais pas trop gros non plus, on doit les sentir fondre en bouche).
Saupoudrez du reste de féta directement dans les assiettes.

Se déguste aussi bien froide que tiède que chaude.