

Soupe de champignons aux 2 riz



adapté d'une recette de Martha Stewart, "The new classics", mushroom and wild rice soup

Pour 4 personnes

1 sachet de 300g de girolles surgelées
1 grosse poignée de champignons de Paris surgelés
20 g cèpes séchés
1/2 tasse (= 125ml) d'un mélange de riz sauvage et de riz complet (magasin bio)
1/2 cup (=125ml) vin blanc (noailly-prat pour moi)
1 csoupe huile olive
1 csoupe matière grasse de votre choix, beurre, huile ou margarine pro-active pour moi
1 gros blanc de poireau (ou 2 moyens) coupé en fines rondelles
sauce soja (environ 3 csoupe)
1 litre bouillon de volaille
1 briquette de crème d'amande (bien sûr, 200ml de crème de vache iront très bien!)
2 csoupe cerfeuil haché (je n'avais que ça dans mon frigo, mais du persil ou de la ciboulette feraient très bien l'affaire)

Dans un petit mixeur, pulvériser les cèpes séchés.

Dans une petite casserole, mettre à bouillir 1/2 litre d'eau salée et y cuire les riz à petit bouillon. Il faut environ 30 minutes. Regarder les temps de cuisson sur les paquets, et si, comme pour moi, ces temps sont différents, mettre d'abord le riz qui prend le plus de temps, puis calculer le bon moment pour ajouter le riz qui cuit le plus vite. Egoutter, réserver.

Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive à chauffer sur feu très vif. Y jeter les champignons surgelés (avec des frais ça ferait pareil) et laisser cuire à feu vif jusqu'à évaporation complète du liquide. Les champignons doivent commencer à griller.

Pendant ce temps, dans une grande casserole, mettre la margarine (ou le beurre ou l'huile) à chauffer. Ajouter les blancs de poireau coupés en rondelles fines et les laisser fondre quelques minutes sur feu moyen. Ajouter la poudre de cèpes et le vin blanc, et laisser mijoter juste 1 minute. Ajouter ensuite le riz cuit et les champignons dont la cuisson est terminée, Ajouter enfin le bouillon, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter environ 10 minutes pour terminer de cuire les poireaux. Ajouter enfin la crème et saler à la sauce soja en goûtant pour être sûr de doser à la perfection.

Répartir la soupe brûlante dans des bols et saupoudrer de quelques herbes hachées.