

## VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DE PARIS



**Pour 4 beaux bols :**

375 g de champignons de paris

3/4 l d'eau

15/20 cl de crème fraîche (j'ai pris de l'allégée)

1.5 bouillon cube de volaille

~~1 oignon~~ que j'ai pas mis

15 g de beurre

Faites revenir dans une casserole le beurre avec les champignons de Paris préalablement lavés rapidement sous l'eau et dont les pieds ont été enlevés et coupés en morceaux. Faites revenir sur feu moyen, en remuant régulièrement, pendant 5 mn.

Ajoutez l'eau, la crème, les bouillons cube et laissez mijoter environ 1/2 heure à feu doux.

Mixez le tout au blender ou au mixeur plongeant, servez bien chaud avec une pointe de crème épaisse sur le dessus pour la déco.

**\*\* Audrey \*\***

**FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily**