

Crème de Champignons



Ingrédients:

- 300 g de champignons de Paris nettoyés
- 70 g d'échalote (2 belles)
- 500 g d'eau
- QQ tours de poivre
- 10 g de sel de Guérande
- 90 ml de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 3 ou 4 champignons pour la déco

Dans le bol du Cook'in®, mettre les champignons coupés en 2, l'échalote coupée en 4, l'eau et l'assaisonnement.

Cuire **15 min/110°C/vit 2**.

Mixer **vit 5 + TURBO**, jusqu'à consistance souhaitée.

Ajouter la crème et le persil. Maintenir au chaud **5 min/80°C/vit 3**.

Pendant ce temps, préparer les chip's de champignons.

Saupoudrer légèrement de sel et poivre.

Émincer les champignons sur la toile Silpat® et laisser sécher au four 8 min à 200°C.