



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Crème de champignons, chips de bacon

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **8.32€** La portion (prix indicatif)



Dans cette recette, nous vous proposons des champignons de paris mais libre à vous de mixer les plaisirs automnales avec des portobello, d'alterner avec des champignons blancs ou bruns).

Les ingrédients

- **450 g** de Champignon de Paris
- **450 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **4 tranche** de Bacon, poitrine fumée à cuire
- **7.5 g** de Parmesan rapé

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1** Faites chauffer une poêle à feu moyen. Quand elle est bien chaude, faites frire 4 tranches de bacon (sans ajouter de matière grasse). Comptez environ 2 minutes par face à feu moyen.
- 2** Pendant ce temps, lavez 450 g de champignons et coupez-les en fines lamelles. Si vous utilisez des portobellos (plus larges), coupez les lamelles en deux.
- 3** Quand les tranches de bacon sont dorées et croustillantes, enlevez-les de la poêle en les égouttant bien et mettez-les de côté sur une feuille d'essuie-tout.
- 4** Ajoutez les lamelles de champignons dans la poêle (avec le gras du bacon) et faites-les cuire à feu vif quelques minutes en mélangeant.

Quand ils commencent à colorer et à ramollir, arrêtez la cuisson.

- 5 Mettez les champignons dans une casserole. (Conservez quelques lamelles de côté pour la déco finale.)
- 6 Mixez les champignons en purée. Versez 250 ml de crème liquide et ajoutez 1.5 càs de parmesan râpé.
Continuez à mixer pour obtenir une soupe lisse.
- 7 Mettez la casserole sur le feu et ajoutez le reste de crème liquide soit 200 ml. Salez (entre $\frac{1}{2}$ et $\frac{3}{4}$ de càc) et poivrez généreusement.
Portez à frémissement et mélangez quelques minutes.
- 8 Servez la soupe dans les bols. Ajoutez dessus les lamelles de champignons que vous avez mis de côté.

Optionnel : ajoutez du persil haché si vous en avez.

- 9 Finissez en ajoutant les chips de bacon.
C'est prêt !