



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Soupe aux champignons de Paris

 Pour 4 personnes |  Très facile

 30 min | **1.15€** La portion (prix indicatif)

Une soupe qui met à l'honneur les champignons de paris, très simple à réaliser. A vous de décider le topping : des champignons crus en lamelle ou poêlés.



Les ingrédients

- **1 pièce** de Bouillon de légume
- **2 unité** de Echalote
- **250 g** de Champignon de Paris
- **100 ml** de Lait demi écrémé
- **50 ml** de Crème fraîche liquide/30% de MG

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1** Nettoyez les champignons et émincez-les (réservez quelques champignons pour le topping).
Diluez un cube de bouillon de volaille dans 30 cl d'eau.
- 2** Epluchez et émincez les échalotes.
Faites fondre une noix de beurre dans une casserole.
Faites revenir doucement les échalotes pendant 1 à 2 mn.
- 3** Ajoutez les champignons et le bouillon de volaille. Salez et poivrez.
Portez la soupe à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir en écumant de temps en temps pendant 15 mn.

- 4 Passez la soupe au mixeur et incorporez le lait. Réchauffez la soupe, puis ajoutez la crème liquide et le reste du beurre. Rectifiez l'assaisonnement.
- 5 Pour le topping de la soupe, 2 options :
 - Champignons crus : répartissez la tête de champignon coupée en fines lamelles sur la soupe.
 - Champignons cuits : Faites revenir des lamelles de champignon dans du beurre. Servez aussitôt.