

Velouté de champignons à l'ail

DÉLICIEUX

Idéal pour l'hiver

Humm !



Végétarien

EXQUIS

Velouté de champignons à l'ail

Emincez finement la gousse d'ail et les échalotes. Lavez les champignons, et émincez-les également.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les échalotes et l'ail pendant 5 minutes. Ajoutez les champignons et laissez cuire quelques minutes supplémentaires, cocotte couverte. Ajoutez l'eau, la crème et le lait. Assaisonnez la préparation, mélangez bien le tout et continuez la cuisson pendant 15 minutes sur feu doux.

Retirez ensuite la cocotte du feu et mixez l'ensemble du potage.

Assaisonnez de nouveau selon votre goût.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

600gr de champignons
4 échalotes
2 gousses d'ail
1/2 L d'eau
2 cás d'huile
d'olive
10cl de lait entier
10cl de crème
flerette
Sel
Poivre

