

Soupe aux champignons

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 500g de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 50g de beurre
- 50cl de bouillon de volaille
- 20cl de lait
- 10cl de crème liquide

La **recette**

Etape 1

Nettoyer les champignons et les émincer. Réserver quelques lamelles pour la décoration.

Etape 2

Dans une casserole, chauffer 30 g de beurre et y faire revenir les échalottes émincées à feux doux. Ajouter les champignons et le bouillon de volaille puis assaisonner.

Etape 3

Porter la soupe à ébullition. Réduire ensuite le feu et écumer régulièrement pendant 15 mn.

Etape 4

Mixer la soupe et y ajouter le lait.

Etape 5

Réchauffer la soupe et ajouter la crème liquide et le reste du beurre. Verser et ajouter les lamelles de champignon pour la décoration.