

Crème de champignons maison !

RECETTES - REPAS - SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2.c table de beurre
- 1 gros oignon jaune, haché finement
- 560 grammes de champignons blancs, coupés en tranches
- 1/4 tasse de farine (ou 1/3 tasse de patate coupée en cube si vous avez un problème avec le blé)
- 2 1/2 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasse de crème à cuisson 35%
- 1 tasse de lait
- Sel et poivre
- 1/3 tasse de champignons sauvages séchés, réduits en poudre *optionnel

Garniture : champignons, thym frais, de la crème fraîche

Préparation

1. Dans une casserole faire fondre le beurre.
2. Faire revenir l'oignon et les champignons à feu moyen vif. Laissez les champignons bien grillés et ne les brassez pas trop sinon ils vont bouillir. Laissez-les rendre leur eau.
3. Ajouter la farine et laisser cuire en brassant constamment pendant 1 minute à feu moyen. Sautez cette étape si vous n'utilisez pas la farine.
4. Ajouter ensuite le bouillon, la crème et le lait. Gratter bien le fond de la casserole.
5. Bien fouetter pour incorporer tous les ingrédients.

6. Saler et poivrer. Si vous utilisez des pommes de terre, les ajouter ici.
7. Porter à ébullition à feu moyen vif et réduire le feu. Laisser mijoter 30-35 minutes ou jusqu'à consistance désirée.
8. Passer le tout au mélangeur jusqu'à consistance lisse. Ajuster l'assaisonnement. Si vous voulez ajouter de la poudre de champignons sauvages, ajoutez-les à cette étape et bien mélanger.
9. S'il vous reste des champignons, faites-les revenir dans un peu de beurre et les déposer sur votre crème de champignons au moment de servir. Vous pouvez aussi ajouter un peu de thym frais et de crème fraîche si vous le désirez !

*Si vous décidez de la congeler, ne pas mettre la crème. La mettre au moment de servir.