

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS

Un délicieux velouté très facile à réaliser et très chic avec l'option Bleu de Bresse truffé ! Pour une version encore plus festive, regardez les astuces 😊

 20 minutes 30 minutes 2 portions

INGRÉDIENTS

- 25 grammes de BEURRE DOUX
- 350 grammes de CHAMPIGNONS DE PARIS
- 25 grammes de FROMAGE BLEU DE BRESSE (ou CREME DE BRESSE A LA TRUFFE)
- 1/2 gousse d'AIL
- 1/2 OIGNON JAUNE
- 1 cube de BOUILLON DE LEGUMES
- 600 grammes d'EAU

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Ciselez l'oignon ; Coupez les champignons de Paris en tranches ; Pressez ou hachez l'ail
- 2° Dans une casserole, faites chauffer le beurre à feu moyen ; Faites revenir l'ail, l'oignon et les champignons 5 min pour les dorer
- 3° Au bout des 5 min de cuisson, ajoutez l'eau et le bouillon cube. Mélangez bien et poursuivez la cuisson 15 à 20 min.
- 4° Salez et poivrez
- 5° Une fois les champignons cuits, mixez-les avec le Bleu de Bresse (ou la Crème de Bresse à la Truffe) pour obtenir un velouté
- 6° Répartissez la soupe dans des bols et dégustez 😊
- 7° ASTUCES Pour faire de ce velouté un incontournable pour les repas de fêtes, voici la version festive 😊
- 8° Avant l'étape 1, préchauffez votre four à 200 °C
- 9° Avant l'étape 5, prélevez quelques champignons cuits que vous réserverez sur une assiette pour la décoration
- 10° A l'étape 6, répartissez le velouté dans des ramequins passant au four et ajoutez les champignons mis de côté
- 11° Ajoutez un filet d'huile infusée à la truffe blanche
- 12° Découpez des cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un bol ou d'un emporte-pièces (autant que de ramequins) ; Veillez à ce que les disques soient d'un diamètre supérieur d'au moins 3 cm à vos ramequins
- 13° Sur chaque ramequin, placez un disque de pâte feuilletée et rabattez les bords sur les parois en appuyant bien pour souder

14° Dans un bol, battez un jaune d'oeuf avec un peu de lait ; Enduisez votre pâte feuilletée de ce mélange à l'aide d'un pinceau de cuisine

15° Enfournez 10 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée !

16° Dégustez sans attendre votre velouté de champignons de Paris à la truffe en croûte feuilletée 😊

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (535 g)	% AR
ÉNERGIE	37 kcal	198 kcal	10 %
PROTÉINES	1 g	8 g	16 %
GLUCIDES	2 g	9 g	3 %
SUCRES	1 g	6 g	7 %
LIPIDES	3 g	15 g	22 %
ACIDES GRAS SATURÉS	2 g	10 g	49 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	2 g	9 %
SODIUM	212 mg	1135 mg	47 %