Velouté de champignons de Paris à la crème

Un velouté parfumé et très rond en bouche, qui met à l'honneur le simple champignon de Paris. Un persil frais en fin de cuisson rehausse le tout.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 1 pomme de terre
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe de persil haché

Préparation

1. Nettoyer les champignons avec un linge humide et les couper en quartiers.
2. Mettre l'échalote dans le bol et hacher.
   4 sec / vitesse 6
3. Ajouter le beurre et faire suer l'échalote.
   2 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les champignons, la pomme de terre en dés, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter la crème et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Servir parsemé de persil haché.

Le conseil de Tiha
Réserve deux champignons crus émincés et pose-les sur chaque bol pour une touche de fraîcheur.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.