Velouté de poulet aux champignons

Un velouté doux et riche, à base de blanc de poulet et de champignons de Paris, qui se transforme en vrai plat du soir avec quelques croûtons.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de blancs de poulet
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 1 pomme de terre
- 700 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 100 ml de crème liquide

Préparation

1. Hacher l'oignon avec le beurre.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les champignons coupés, le poulet en dés, la pomme de terre, l'eau et le sel.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Mixer jusqu'à obtenir un velouté lisse.
   1 min / vitesse 9
5. Ajouter la crème et réchauffer.
   2 min / 90°C / vitesse 2

Le conseil de Tiha
Garde quelques champignons crus émincés pour les poêler et les poser sur le velouté en décoration.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.