SOUPE AUX Cchampignons

LES STEPPES

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

500gr de champignons (de Paris, bruns, pleurottes, cèpes)
1 à 2 cuillères de fond de volaille
2 gousses d'ail
Sel et Poivre
Huile de sésame
2 échalotes
1 oignon
70cl d'eau
20cl de crème fraîche

RECETTE

- Émincez les champignons, les échalotes et l'oignon. Hachez l'ail.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon et les échalotes avec un peu de matière grasse. Ajoutez l'ail, puis les champignons.
- Laissez cuire environ 8 à 10 minutes à feu moyen-vif, jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau et commencent à légèrement colorer.
- Ajoutez les 70 cl d'eau et le fond de volaille. Poivrez et salez légèrement.
- Couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
- Mixez finement jusqu'à obtenir une texture bien veloutée.
- Incorporez la crème fraîche, mélangez et laissez réchauffer 2 minutes sans faire bouillir.
- Ajoutez un filet d'huile de sésame.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org