

Velouté de champignons



POUR 3 PERSONNES



10 min



40 min



Ingédients:

3 c.à.s de beurre

1 oignon

250 g de champignon

2 c.à.s de farine

250 ml d'eau

500 ml de lait

1 citron

2 c.à.s de crème fraîche

1 c.à.s de persil haché

Sel, Poivre

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter un petit oignon haché et les champignons coupés en petits morceaux.

Saler, poivrer, saupoudrer d'une cuillère à soupe de persil haché.

Remuer bien les champignons dans le beurre chaud. Couvrir et laisser cuire à feu doux 1/4 heure.

Ajouter alors 2 cuillères à soupe de farine en remuant sans cesse. Ajouter 1/4 litre d'eau et 1/2 litre de lait.

Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

Lorsque le potage commence à bouillir, baisser le feu et laisser cuire à découvert encore 1/4 d'heure.

Quelques minutes avant de servir ajouter le jus d'un citron puis 2 cuillères à soupe de crème fraîche.