



Velouté de champignons

- 6 Personne(s), Facile

Ingrédients

- 200 g de champignons coupé en fines tranches
- 1 l de bouillon de poule
- 30 cl de lait
- 1 oignon coupé en fines tranches
- 2 c. à soupe de beurre (ou huile d'olive)
- 4 c. à soupe de farine
- Sel , Poivre , Persil pour la déco,

• Préparation

ÉTAPE 1 Faites fondre le beurre pendant 1 min à 500 W.

ÉTAPE 2 Coupez l'oignon et champignons en fines tranches et faites les cuire pendant 5 min mélangez puis remettre 3min à 750W.

ÉTAPE3 Cuire le bouillon de poule 5min à 750W

ÉTAPE 4 Ajoutez la farine dans l'oignons et champignons et mélangez.

ÉTAPE 5 Ajoutez le bouillon de poule chaud tout en mélangeant.

ÉTAPE 6 Faites cuire 6 à 7 min à 750W.

ÉTAPE 7 Ajoutez le lait tout en mélangeant (en deux fois).Sel,Poivre à votre goût , Cuire 3 min à 750W.

ÉTAPE 8 Mélangez bien pour rendre plus onctueux et servez !!!!

BON APPETIT !!!