

Velouté de champignons

Ingrédients



Riz

+



Champignons

+



Crème fraîche

Recette

Retirez le pied terreux de vos champignons puis nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide ou en les passant très rapidement sous l'eau. Séchez-les sur du papier absorbant ou sur un torchon propre.

Coupez-les en tranches ou en morceaux, selon le type de champignons.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte ou dans une grande casserole.

Ajoutez les champignons et faites-les revenir 5 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez de l'eau, portez à ébullition, couvrez puis baissez le feu.

Faites mijoter 15 minutes, puis mixez avec un peu de riz cuit et de la crème.

Salez, poivrez.

Info 1

Si vous avez de l'ail et des échalotes ou de l'oignon, émincez-les puis faites-les revenir 5 minutes sur feu doux, avant d'ajouter les champignons. Vous pouvez également ajouter un blanc de poireau émincé.

Info 2

Si vous avez des cubes de bouillon de volaille et de légumes, ajoutez-en un en même temps que l'eau.