

Velouté de champignons

Ingrédients



du Riz

+



des Champignons

+



de la 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 puis servez (si possible avec des herbes fraîches).

Astuce 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.

Astuce 2

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