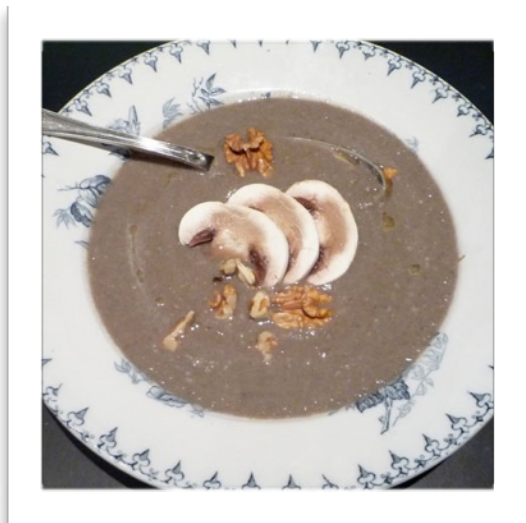


VELOUTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

pour 2 personnes



500gr de champignons de Paris (frais ou surgelé)
2 échalotes
1L d'eau
1 cube de bouillon de volaille
Un peu de de crème de soja (de préférence)
Noisettes ou noix ou amandes...

Emincer les échalotes et faites les revenir dans une grande casserole, avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les champignons couper grossièrement, le bouillon cube, recouvrir l'ensemble d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition. Faites cuire une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, concasser grossièrement noisettes, noix ou amandes et faites les griller dans une poêle.

Une fois les champignons cuit, ajouter un peu de crème de soja et mixer l'ensemble. Le velouté doit avoir une consistance crémeuse mais si vous l'aimez moins épais, diluer-le avec un peu lait, de crème ou d'eau.

Servir bien chaud agrémenté des noisettes, noix, amandes grillées et accompagné de tartines de pain beurrées.