

Fiche Recette - Oct 21



# Velouté de Champignons au Parmesan

2 pers



30''



Préparation

10''

Cuisson

20''

## Ingrédients

Champignons ..... 500 gr (Paris, Pleurotes & Shiitakés)	500 ml ... Bouillon de Légumes
Dignon jaune ..... x 1	x 1 c. à s. .... Huile d'Olive
Gousses d'Ail ..... x 2	x 1 c. à s. .... V. Balsamique
Thym & Sauge	90 gr ..... Parmesan
	Sel & Poivre

1. Emincez l'Oignon. Nettoyez et coupez les champignons.
2. Dans une grande casserole, versez l'huile d'olive.
3. À feu vif, faites revenir l'Oignon et l'Ail, 3 min.  
Ajoutez et cuisez les champignons, environ 6 min.
4. Salez et Poivrez, ajoutez le vinaigre balsamique, quelques feuilles de sauge et du thym. Laissez cuire.
5. Versez le bouillon de légumes et laissez mijoter 6 min.
6. Dans un récipient, versez et mixez les trois quarts des champignons, le bouillon et le parmesan en morceaux.
7. Lorsque le tout est homogène, versez votre préparation dans des bols. Ajoutez vos derniers champignons par dessus et quelques herbes.

Bon Appétit !