

Fiche Recette - Oct 21



Velouté de Champignons au Parmesan

2 pers

30"



Préparation
10''

Cuisson
20''

Ingédients

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