

Velouté de Champignons

 4 PERS.



 10 MIN.

 30 MIN.



500g de champignons de Paris (dont 100g pour la déco)

1 oignon

50cl de lait

25cl de bouillon de légume (½ cube dans 25 cl d'eau)

2 cuillères à soupe de fleur de maïs

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail écrasée

1 cuillère à soupe de persil frais haché

Sel, poivre

- Coupez les pieds des champignons, brossez-les pour les nettoyer.
- Épluchez et hachez l'oignon.
- Faites chauffer l'huile dans une casserole, puis faites revenir l'oignon.
- Coupez les champignons grossièrement et ajoutez-les à l'oignon.
- Ajoutez l'ail et le persil.
- Faites revenir le tout une dizaine de minutes à couvert à feu doux.
- Ajoutez la maïzena, mélangez bien.
- Versez le lait et le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes environ.
- Mixez le tout finement.
- Servez chaud, décorez avec quelques champignons émincés.

