

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

- 1 tête de brocolis
 - 1 barquette de champignons de paris frais soit 500 g
 - 1 pomme de terre moyenne
 - 1 gros oignon
 - Persil frais haché
 - 2 cubes bouillon de légumes
 - 2 litres d'eau
- Sel, poivre
- Crème fraîche liquide



1. Portez l'eau à ébullition en ajoutant les cubes de bouillon.
2. Une fois l'eau à ébullition, plongez-y le brocolis lavé, nettoyé et coupé, les champignons également nettoyés et émincés, l'oignon et la pomme de terre épluchés coupés en dés ou en rondelles. Ajoutez du sel selon votre goût.
3. Une fois les légumes ramollis, arrêtez la cuisson. Retirez les morceaux de brocolis du bouillon et laissez-les de côté, ainsi que quelques morceaux de champignons. Mixez le reste pendant une minute puis ajoutez la crème fraîche.
4. Ajoutez les morceaux de brocolis et de champignons à votre velouté et assaisonnez à votre convenance.

