

VELOUTE DE CHAMPIGNONS



Pour 3 personnes

Ingrédients :

250 g de champignons de Paris

1 oignon

½ citron

1 c à s de persil

2 c à s de crème fraîche

50 cl de lait

3 c à s de beurre

2 c à s de farine

1 cube de bouillon de légumes dilué dans 25 cl d'eau

Eplucher et hacher l'oignon.

Couper les champignons en tout petits morceaux.

Hacher le persil.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter l'oignon et les champignons. Saler et poivrer et saupoudrer de persil.

Mélanger bien, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Ajouter la farine en remuant sans cesse puis le bouillon et le lait. Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

Lorsque le potage commence à bouillir, baisser le feu et laisser cuire à découvert 15 minutes.

Au moment de servir ajouter le jus du citron et la crème fraîche