

Le velouté de Champignons



Préparation pour 4 personnes

40 gr de beurre

40 gr de farine

8 dl de consommé de volaille

20 gr de beurre

400 gr champignons de paris

1 dl crème

Faire étuver les champignons dans 20 gr de beurre.

Préparer un roux blanc le mouiller avec les 8 dl de consommé de volaille les ajouter aux champignons.

Amener à ébullition.

Passer alors le tout au mixeur pour que le mélange soit parfaitement lisse.

Ajouter 1 dl de crème, sel, poivre, muscade.

Servir chaud.