

Recette n°155 : Velouté de champignons

Ingrédients :

- 250 g de champignons de Paris en boîte en morceaux
- 4 pommes de terre pas trop grosses
- une carotte découpée en rondelles
- 2 gros oignons coupés en rondelles
- 1 petit bouquet de persil
- 1 grosse gousse d'ail d'Arleux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive des Mées
- 1 petit citron jaune
- une cuillère à soupe de crème fraîche
- 4 cubes de bouillon de poule
- une poignée de croûtons à l'ail

Préparation :

Egoutter les champignons.

Eplucher les pommes de terre, les couper en brunoise, les mettre dans 1,5 litre d'eau froide avec les 4 cubes de bouillon de poule et faire cuire.

Eplucher l'ail et la hacher finement.

Hacher le persil pas trop finement.

Mettre l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les oignons, les champignons et les carottes à feu moyen.

Ajouter l'ail haché et laisser cuire 20 mn.

Ajouter les pommes de terre avec leur eau de cuisson contenant le bouillon, puis porter à ébullition.

Mettre de côté avec une écumoire environ le quart des ingrédients, afin de ne pas tout passer au mixeur.

Mixer tout le reste, ajouter la crème et mixer encore.

Ajouter le quart des ingrédients non mixés, ajouter le jus de citron, et remuer à la cuiller.

Servir en saupoudrant du persil, avec les croûtons à l'ail.

Observations :

recette exécutée plusieurs fois, notamment en septembre 2006 à Ciudad Colon et en octobre 2007 à Quiberon, avec de multiples variantes :

- si on n'a pas de pommes de terre, on peut épaissir avec une petite cuiller de maïzena (on la dilue dans un peu d'eau froide et on la met en même temps que l'eau prévue dans le menu)
- la carotte peut être omise mais c'est dommage car elle donne du goût et de la couleur
- on peut remplacer les champignons frais par des champignons en conserve par des frais, mais cela donne beaucoup de travail pour un résultat voisin
- attention au jus de citron (un citron trop acide, vert par exemple, ou trop gros fait cailler la crème : bien remuer)