

Fiche recette 60

Potage aux Champignons et Croûtons.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 25 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

250 g de champignons de Paris, 60 g de beurre, 1 cuiller à soupe de farine, 1,5 à 2 litres de bouillon de légumes (cube), 10 cl de crème fraîche, du persil haché, 4 tranches de pain de mie, 50 g de beurre (ou 4 c à soupe d'huile), du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Préparer accessoirement un bouillon de légumes (avec un cube). Nettoyer et émincer les champignons, les faire revenir dans du beurre bien chaud. Saupoudrer de farine, mouiller de bouillon ou d'eau, assaisonner puis porter à ébullition et laisser cuire pendant 15 mn. Lier avec la crème.

Pendant la cuisson, couper les tranches de pain écroustées en triangles et les faire dorer rapidement à la poêle dans du beurre. Les poser dans les assiettes et verser le potage bien chaud dessus et saupoudrer de persil au moment de servir.