



Soupes

Soupe de champignons forestiers

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes champignons des bois (mélange)
1 pomme de terre (grand,)
1 oignon (fijngesneden, épluchée et coupée en dés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 décilitres de vin blanc sec
4 décilitres de fond de gibier
1 cuillère à café thym (séché)
1 décilitre de crème
1 cuillère à café de beurre
poignée persil (ciselé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez les champignons et coupez-les en petits morceaux. Réservez 1/5 de champignons. Faites revenir l'oignon dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoutez les dés de pomme de terre et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Déglacez avec le vin et laissez réduire quelque peu.

Ajoutez le fond de gibier et le thym et portez le tout à ébullition. Salez, poivrez et laissez mijoter durant 25 minutes. Mixez finement le potage et incorporez-y la crème.

Dorez les champignons restants dans une cuillerée à soupe d'huile, salez et poivrez. Mixez le potage jusqu'à ce qu'il mousse et versez-le dans les assiettes. Déposez les champignons par-dessus et décorez avec le persil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

