



Soupes

Potage aux champignons des bois et canneberges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes de terre (fermes)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
5 décilitres de bouillon de légumes
500 grammes champignons des bois
2 cuillères à café de farine
2 décilitres de crème
50 grammes d'airelles (séchées)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
1 feuille de laurier
2 carottes
1 oignon
poivre
sel

Méthode de préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en très petits morceaux. Nettoyez les carottes puis râpez-les. Coupez l'oignon épluché en dés.

Chauffez 1 cs d'huile d'olive dans une grande casserole et colorez-y l'oignon. Ajoutez les morceaux de pommes de terre, les carottes et la feuille de laurier. Versez le bouillon dessus et faites cuire 12-15 minutes. Salez et poivrez.

Entretemps coupez les champignons nettoyés en morceaux grossiers. Cuisez-les 3-5 minutes dans le reste d'huile d'olive. Incorporez-y la farine puis la crème. Laissez cuire un peu. Ajoutez le mélange de champignons et les canneberges au bouillon et faites encore mijoter le tout quelques minutes. Épicez éventuellement et saupoudrez avec le persil.

