



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Soupe d'automne aux champignons

Qui dit automne dit champignons, alors voici une soupe délicieuse composée de champignons de Paris et de girolles, connues aussi sous le nom de chanterelles



INGREDIENTS : 6 personnes

750 gr de champignons de Paris
200 gr de girolles
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de volaille
1 citron
50 gr de beurre
250 ml de crème
1 càs d'huile d'olive
Sel, poivre
Ciboulette hachée

PREPARATION :

Nettoyer et émincer les champignons de Paris. Les arroser de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les champignons émincés, les faire revenir 5 minutes. Verser ½ litre d'eau, le cube de bouillon. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes. Mixer. Ajouter la crème et porter à feu doux pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Nettoyer les girolles. Les faire revenir pendant 5 minutes dans l'huile d'olive.

Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Saler et poivrer.

Verser la soupe dans les assiettes, répartir les girolles et parsemer de ciboulette ciselée. Servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>