Velouté de champignons

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 30mn



Ingrédients :

• 500g de champignons de Paris ou tout autre variété
• Huile d'olive ou beurre
• 1 c. à soupe de mascarpone
• 20 cl de bouillon de légumes
• 2 c. à soupe de Moutarde aux Cèpes Domaine des Terres Rouges

Etapes :

• Faire suer les champignons avec un peu d'huile d'olive ou de beurre pour qu'ils rendent leur eau.

• Faire chauffer 20 cl de bouillon de légumes.

• Dans un blender, mettre les champignons, le mascarpone, la moutarde et mouiller avec le bouillon de légumes.

• Réduire à la consistance du velouté.