

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



Étapes :

- 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.