



POTAGE DE PIEDS DE CHAMPIGNONS

 4 PERS.

 35 MIN.

 0,50€ / pers.

 Entrée
Automne

INGRÉDIENTS

200g de pieds de champignons
1/2 citron
2 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de farine
1 gousse d'ail
1/2L d'eau
Assaisonnement : herbes aromatiques (persil, thym, laurier, ...), muscade
Sel & Poivre



CONSEILS & ASTUCES

Ne jetez pas vos épluchures, elles vous serviront pour de nouvelles recettes.

PRÉPARATION

1. Couper la base du pied des champignons. Gratter-les un peu sous l'eau froide et sécher-les dans un torchon propre, puis émincer-les.
2. Presser le jus d'1/2 citron et arroser les champignons avec.
3. Dans une cocotte, chauffer l'huile et y jeter les champignons et l'ail haché. Remuer délicatement pendant 5 minutes.
4. Saupoudrer de farine et ajouter les herbes aromatiques, ainsi qu'1/2 litre d'eau.
5. Porter à ébullition et cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
6. Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.
7. Mixer le potage, ajouter de l'eau si besoin.
8. Verser le potage dans une assiette ou un bol et ajouter une pincée de persil haché.
9. Servir aussitôt.

→ **IMPRIMER**