

RECETTE DE VELOUTE



INGREDIENTS pour 4 personnes

2 blancs de poulet

500 g de champignons de Paris (ou des sauvages si vous êtes cueilleur)

2 échalotes

Un cube de bouillon de volaille pour faire 1 litre de liquide.

Un petit pot de crème fraîche

Une cuillère d'huile, sel et poivre

Un bouquet de persil plat

COMMENT FAIRE

Préparez le bouillon de volaille en faisant bouillir un litre d'eau avec le cube émietté.

Epluchez les échalotes et émincez-les finement.

Nettoyez les champignons en retirant les pieds terreux, passez-les rapidement sous l'eau.

Séchez-les et coupez-les en fines lamelles. .

Coupez les blancs de poulet en fines tranches.

Dans une grande casserole huilée, faites revenir les champignons, les échalotes et les tranches de poulet.

Lorsque le tout est bien doré, versez le bouillon. Salez poivrez.

Mélangez, couvrez, baissez le feu et laissez cuire environ 40 mn. Quand tout est doré, gardez quelques lamelles de poulet et de champignons pour la présentation, passez tout au robot mixer.

En dernier lieu, ajoutez la crème fraîche et le persil ciselé. Mélangez bien. Servez tout de suite.