

VELOUTE DE CHAMPIGNONS AUX ST JACQUES



Pour 6 personnes

500 g de champignons de Paris frais ou surgelés

30 g de blanc de poireau

18 coquilles St Jacques

6 c à s de beurre

1 oignon

½ l de bouillon de volaille

2 c à s de crème fraîche

2 c à s de farine

1 c à s de persil haché

Sel, poivre

1 l de lait

Le jus d'un citron

Faire fondre dans une casserole 3 cuillères à soupe de beurre. Ajouter un petit oignon haché, les champignons de Paris et le blanc de poireaux coupés en tout petits morceaux. Saler, poivrer, saupoudrer d'une cuillère à soupe de persil haché. Remuer bien. Couvrir et laisser cuire à feu doux 1/4 heure.

Ajouter alors 2 cuillères à soupe de farine en remuant sans cesse. Ajouter 1/4 litre de bouillon (ou d'eau) et 1/2 litre de lait. Faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

Lorsque le potage commence à bouillir, baisser le feu et laisser cuire à découvert encore 1/4 d'heure. Ajouter éventuellement du lait selon la consistance voulue.

Pendant la cuisson du velouté, nettoyer les coquilles St Jacques et les sécher avec du papier absorbant.

Mixer le velouté, ajouter le jus de citron puis 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Garder au chaud.

Faire revenir 1 ou 2 mn, les coquilles dans le reste de beurre très chaud, juste pour les saisir et les dorer.

Servir le velouté dans les assiettes ou les bols et ajouter 3 St Jacques dans chaque.