

## VELOUTE DE CHAMPIGNONS



Pour 6 personnes  
2 cuillères à soupe de beurre  
500 g de champignons de Paris  
2 oignons  
2/3 cuillères à soupe de persil haché  
4 cuillères à soupe de farine  
0.25 l de bouillon  
0.5 l de lait  
2 citrons  
Poivre, sel

Facultatif 4 cuillères à soupe de crème fraîche

Couper le bout terreux des champignons et laver-les. Les émincer. Réserver quelques belles lamelles pour le service. Couper les autres en petits morceaux.

Eplucher et hacher les oignons.

Dans une casserole faire fondre le beurre. Ajouter les oignons et les champignons. Saler, poivrer, saupoudrer d'une cuillère à soupe de persil haché. Remuer bien les champignons dans le beurre chaud. Couvrir et laisser cuire à feu doux 1/4 heure.

Ajouter la farine en remuant sans cesse. Verser le bouillon et le lait.

Lorsque le mélange commence à bouillir, baisser le feu et laisser cuire à découvert encore 15 min.

Mixer finement avec un mixer plongeant.

Servir en arrosant de jus citron, en saupoudrant de persil et en ajoutant les lamelles de champignons réservées. Et de la crème fraîche si désiré.