

CRÈME DE CHAMPIGNONS EXPRESS

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre
227 g (½ lb) de champignons tranchés
¼ tasse d'oignon haché
6 c. à soupe de farine tout usage
½ c. à thé de sel
3 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de crème 15 %

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Mélanger la farine, le sel et 1 tasse de bouillon jusqu'à homogénéité; verser sur la préparation aux champignons. Ajouter le reste du bouillon. Porter à ébullition et remuer environ 2 minutes ou jusqu'à épaississement. Baisser le feu et incorporer la crème. Laisser mijoter à découvert environ 15 minutes, en remuant de temps à autre.
3. À l'aide d'un pied mélangeur, mixer jusqu'à ce que la soupe soit lisse.

Recette tirée du site www.tasteofhome.com

solutionentete.org

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.