

# Velouté de champignons recette cookeo



## Velouté de champignons recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g de champignons de Paris

1 litre d'eau

2 échalotes

200 ml de crème fraîche

25 g de beurre

1 cube de bouillon de légumes

### Préparation

Passez les champignons sous l'eau et coupez-les en morceaux

Coupez les échalotes en morceaux

## **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les échalotes.

Déposez les morceaux de champignons de Paris dans la cuve. (Gardez quelques morceaux pour la présentation)

Verser un bouillon composé de 1 l d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn.

Quand la cuisson est terminée versez l'ensemble des ingrédients de la cuve dans un récipient.

Ajoutez la crème fraîche et Mixez. Servez chaud