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 fraiche

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