



## *CRÈME de CHAMPIGNONS*

J'ai toujours aimé la crème de champignons, mais je n'ai jamais trouvé la couleur bien ragoûtante. Celles du commerce sont généralement beiges, et quand j'en fais à la maison, elles finissent toujours grises, ce qui n'a rien d'appétissant. Qu'à cela ne tienne, je partage quand même ma recette, parce qu'un bon bol de soupe est toujours aussi réconfortant.

### INGRÉDIENTS

- 2 oignons, coupés en gros morceaux
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de beurre non salé ou demi-sel
- 700 g de champignons blancs, tranchés
- 900 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de lait d'amandes ou de crème 35%
- Sel & poivre

### PRÉPARATION

1. Dans un chaudron, faire chauffer les oignons et l'ail à feu moyen-doux.
2. Ajouter les champignons et faire cuire pendant environ 3 minutes.
3. Ajouter le bouillon, bien saler/poivrer et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes.
4. Ajouter la crème (ou lait d'amandes) et passer le tout au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
5. Servir bien chaud avec un peu de poivre et une pincée de flocons de sel.

### NOTES

Pour rendre le tout encore plus présentable, ajoutez-y donc une feuille de persil ;-)