

Recette Velouté aux champignons de votre choix (cèpes ou St Michel ...) Façon FINOUCREATOU.COM , un plat d'Automne-Hiver :



Ce velouté se mange comme un plat d'Automne/Hiver de consistance principal, car très copieux ...

Ingrédients :

- 500g de champignons coupés en tranches
- 500g d'oignons coupés en morceaux
- 800g de pommes de terres coupées en morceaux
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jambon de montagne ou lardons coupés en morceaux (Facultatif)
- 50g de Beurre (Facultatif)
- 20cl de crème fraîche liquide
- 1l d'eau
- sel
- poivre
- Robot blinder

Accompagnement :

- tranches ou morceaux de pains de reste grillés
- gruyère râpé

Faites revenir dans une grosse cocotte , les champignons, les oignons et les pommes de terre (Facultatif Jambon de montagne ou lardons) dans l'huile d'olive à feu moyen .

Salez, poivrez selon vos goûts .

Ajoutez l'eau, il faut que l'ensemble soit bien recouvert.

Laissez cuire à feu moyen pendant 30mn . Il faut que les pommes de terre soient cuites .

Prendre le Robot blinder, et passer l'ensemble .

Avant 15mn, avant de servir, ajoutez le beurre, la crème fraîche, et laissez réchauffer , à feu doux.

Pendant ce temps, dans une poêle ou au grille pain, grillez le pain ...

A moment de manger , se servir du velouté dans votre assiette , parsemez de pain, et de gruyère râpé et dégustez bien chaud ...

Bon appétit !