

POTAGE CREME DE CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 200 g |
| - BOUILLON DE BOEUF | 1.5 litres |
| - BEURRE | 20 g |
| - CREME DE RIZ | 30 g |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - CREME FRAICHE | 1 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez les champignons et coupez-les en fines lamelles. Réservez-en le quart.
- Faites cuire le reste dans le bouillon de boeuf pendant 15 - 20 minutes. Passez au mixeur.
- Faites étuver au beurre les champignons réservés.
- Ajoutez-les aux potage avec la crème de riz diluée dans un peu d'eau.
- Salez et poivrez.
- Laissez encore cuire 5 minutes.
- Diluez ensuite le jaune d'oeuf et la crème dans un peu de soupe et incorporez ce mélange au potage hors du feu.
- Saupoudrez de persil haché à volonté.