

Velouté de Champignons et Jambon Grillé

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- OIGNON(S)	2
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	1.25 litres (1.5 cubes)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PERSIL	
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Emincez les oignons.
- Coupez les champignons en lamelles.
- Faites fondre les oignons dans du beurre. Ajoutez la farine puis arrosez avec le bouillon et fouettez énergiquement.
- Intégrez alors les lamelles de champignons et poursuivez la cuisson doucement pendant 30 minutes. Salez et poivrez.
- Mixez le tout au mixeur plongeur.
- Mélangez le jaune d'œuf avec la crème et intégrez au potage.
- Faites cuire à sec les tranches de jambon coupées en morceaux.
- Servez le potage agrémenté du jambon grillé et saupoudrez de persil.

