

## *Velouté de Champignons au Parmesan et Cèpes Grillés*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CÈPES	300g nettoyés (congelés)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	1 kg
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.3 litres (2 cubes)
- AIL EN POUDRE	½ c à café + ½ c à café
- THYM	
- LAIT	25 cl
- CRÈME FRAÎCHE	2 + 2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	100g
- PARMESAN EN BLOC	râpé fraîchement
- BEURRE DE CUISSON	100g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Faites décongeler les cèpes.
- Coupez le bout des pieds des champignons de Paris et taillez-les en dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon et les champignons de Paris dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez ½ c à café d'ail.
- Farinez et mélangez puis arrosez ensuite avec le bouillon de légumes. Ajoutez le thym, couvrez et laissez mijoter doucement pendant 25 minutes.
- Après ce temps, intégrez 2 c à soupe de crème fraîche ainsi que le lait puis au fouet, le parmesan râpé.
- Mixez ensuite le tout avec le Monsieur Cuisine 1 min 30 sec / vitesse 7-10.
- Entre temps, faites griller les cèpes dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Ajoutez 2 c à soupe de crème et le persil. Laissez épaissir quelques instants.
- Servez le potage bien chaud avec un peu de cèpes à la crème persillée et du parmesan fraîchement râpé.

### **Remarque:**

Accompagnez de pain.