

Velouté aux Tomates et Champignons Grillés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TOMATES PELEES	1.5 kg
- BOUILLON DE POULE	1.2 litres (2 cubes)
- OIGNON(S)	3 gros
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	3 c à soupe + garniture
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- GOUSSE(S) D'AIL	4-5
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez 1 oignon.
- Pelez et écrasez 3 gousses d'ail.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomates puis arrosez avec le bouillon. Salez et poivrez généreusement.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson pendant 35 minutes.
- Pendant ce temps, émincez les 2 oignons restants en fines lamelles.
- Faites-les confire doucement dans du beurre chaud. Réservez.
- Nettoyez et coupez en lamelles les champignons. Faites-les suer dans un peu de beurre chaud. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de muscade. Egouttez-les.
- Faites-les ensuite griller dans de l'huile chaude puis ajoutez l'ail écrasé. Réservez.
- Mixez enfin le potage au mixeur plongeur. Intégrez le parmesan râpé et la crème fraîche. Mixez de nouveau pour émulsionner.
- Ajoutez alors les champignons grillés et les lamelles d'oignon confites au potage.
- Réchauffez quelque peu et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez ce potage saupoudré de parmesan râpé.