

Velouté de Champignons de Paris et Morilles Poêlées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Champignons de Paris	500g
- Poireaux Entiers	1
- Oignons	1
- Farine	1½ c à soupe
- Bouillon de Légumes	1 litre
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Morilles (Champignons)	100g congelées
- Ail en Poudre	un peu
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Beurre de Cuisson	15g
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez le poireau en fine julienne.
- Faites-les rissoler dans le bol du Monsieur Cuisin (115°C) e avec un peu d'huile et l'oignon émincé, pendant 3 minutes.
- Nettoyez les champignons et coupez en dés.
- Ajoutez-les au mélange poireaux-oignon avec un peu d'ail et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes à 115°C.
- Saupoudrez de farine et mélangez.
- Couvrez ensuite avec le bouillon et faites cuire à 95°C/vitesse 3 pendant 20 minutes.
- Après ce temps, mixez pendant 2 minutes/vitesse 6-10.
- Transvasez dans une casserole puis incorporez la crème fraîche et assaisonnez de sel et poivre. Réservez au chaud.
- Dans une poêle avec du beurre, faites revenir les morilles avec un peu d'ail, sel et poivre.
- Servez le velouté avec les morilles poêlées et saupoudrez de persil.



Remarque:

Accompagnez de pain.