

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS



Ingrédients :

100 g de lardons

600 g de champignons de Paris

2 cs de riz cru

1 l de bouillon de volaille

20 cl de crème fraîche

30 g de champignons déshydratés (facultatif)

- Faire revenir les lardons 5 minutes dans une cocotte, ajouter les champignons coupés en 6.
- Poursuivre la cuisson 5 minutes puis ajouter le riz et le bouillon.
- Faire cuire 30 minutes à feu doux.
- Mixer la préparation, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.
- Servir bien chaud.