

# Crème de champignons

**Ingrédients:** pour 5 personnes

500g de champignons  
Sel, poivre  
Muscade  
1 oignon blanc  
1g d'ail  
1 l de lait  
100 ml de crème  
25g de beurre  
20g de farine  
20 g de beurre  
250 ml d'eau



## **Préparation :**

Nettoyer les champignons et les coupés en fines lamelles. Faire chauffer le

Beurre dans une poêle, ajouter les champignons, l'oignon coupé en petits morceaux et l'ail. Cuire sans coloration et laisser réduire le jus, saler poivrer.

Pendant ce temps, faire une sauce blanche en mettant le beurre dans une casserole; lorsqu'il est fondu, ajouter la farine et laisser cuire 2 minutes.

Ajouter alors le lait froid progressivement, la tasse d'eau et laisser cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la muscade, du sel et du poivre.

## **Pour finir :**

Verser les champignons en en gardant un peu pour la décoration finale

(Faire alors rôtir ceux-là). Laisser cuire 2 minutes, puis mixer. Ajouter la crème. Verser dans les assiettes et y mettre quelques lamelles de champignons et un peu de persil.