

Potage de champignons / carottes, crémeux.



Ingrédients:(pour 4 personnes)

- 250g de champignons de Paris
- 1 gros oignon
- 250g de carottes
- 25cl de crème liquide
- sel, poivre
- 1 grosse pomme de terre ou 2 petites
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe de beurre

Préparation :

1. nettoyer les champignons et les couper en 4.Éplucher les carottes, la pomme de terre et 1 oignon et les couper grossièrement.
2. Faire chauffer une casserole et y faire suer les légumes 10 bonnes minutes à feu moyen, en tournant de temps en temps.
3. Couvrir d'eau saler, poivrer. Laisser cuire 20 minutes à partie de l'ébullition. Ajouter de l'eau si besoin.
4. Laisser un peu tiédir et mixer finement le potage. Faire au blender si possible.
5. Ajouter la crème et la cuillère de beurre. Remettre sur le feu pour bien intégrer le tout. Verser une cuillère de ciboulette hachée. Ne surtout pas faire bouillir.