



Velouté de champignons relevé au bleu



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre (une belle noix)
2 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (pressées)
500 grammes de mélange de champignons
3 brins de thym frais
sel et poivre
3/4 l de bouillon de volaille ou de légumes
1 trait de sherry
2 cuillères à soupe d'aneth (ciselé)
50 grammes de cambozola grand noir

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer les échalotes et l'ail dans du beurre.
- 2.** Ajoutez les champignons nettoyés et grossièrement coupés et faites-les dorer. Assaisonnez avec le thym ciselé, le sel et le poivre.
- 3.** Arrosez le tout de bouillon, couvrez et laissez cuire pendant 30 minutes.
- 4.** Ajoutez le Xérès et mixez bien le tout.
- 5.** Servez le velouté dans quatre assiettes et garnissez-les d'aneth et de petits cubes de Cambozola Grand Noir.