



Soupe crémeuse aux champignons

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.000 g de champignons
375 g de pomme de terre
200 g d'oignon
3 gousses d'ail
2 brins de persil plat
(haché)
125 ml crème aigres
250 ml vin blanc
1.500 ml bouillon
250 ml crème
5 tranches pain blanc
2,5 c. à s. de farine
huile de tournesol
5 c. à s. de beurre
poivre et sel

MODE DE PRÉPARATION

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les brièvement sauter dans un filet d'huile et mettez-les de côté.
- Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Déglacer avec le vin et laisser réduire l'alcool à feu vif.
- Mettez de côté quelques champignons et les pommes de terre en dés. Ajoutez le reste dans la poêle et remuez bien. Ajoutez le bouillon et faites cuire pendant 15 minutes. Mixer finement. Passez la soupe au tamis et ajoutez la crème. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.
- Coupez le pain en cubes et faites frire les croûtons avec le persil dans un peu d'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Mélangez les champignons et les cubes de pommes de terre restants avec la crème aigre et répartissez-les dans quatre bols. Ajoutez la soupe et terminez avec les croûtons.