

Velouté de mâche aux champignons

4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

ingrédients :

- 300 g ou 2 barquettes de mâche
- quelques cèpes ou girolles
- 1 échalote de tradition
- 1 feuille de cerfeuil
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 50 cl de bouillon de volaille
- 6 g de sucre poudre (ou 1 morceau de sucre)
- 15 cl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

1. Passez la mâche sous l'eau. Épluchez l'échalote et hachez-la. Faites revenir l'échalote avec l'huile d'olive dans un faitout puis ajoutez la mâche et le bouquet de cerfeuil lavé, essoré et ciselé. Saupoudrez de sucre et laissez cuire quelques minutes avant d'arroser de bouillon. Couvrez et poursuivez la cuisson 15 minutes.

2. Nettoyez les champignons, ôtez le pied terreux, émincez-les et faites-les dorer à la poêle rapidement.

3. Mixez le velouté et ajoutez la crème liquide. Faites réchauffer encore quelques minutes avant de servir avec les cèpes grillés ou des girolles.

Conseil : vous pouvez servir ce velouté chaud ou froid.

- Photographe : Christian Adam /Canetti Conseil
- Styliste : Shopping Potiron

