



Velouté aux Trois Champignons



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 L de béchamel
 200 g de pleurotes
 200 g de champignons de Paris
 200 g de champignons de Paris bruns
 20 g de beurre
 Jus de citron
 huile d'olive
 20 cl de crème double
 sel, poivre du moulin

Préparer 1 L de béchamel, éplucher, laver les champignons, séparer en filaments les pleurotes, émincer les champignons blancs, réserver. Couper en rondelles, en bâtonnets et en dés les champignons bruns et les cuire 10 mn, avec 10 cl d'eau, 10 g de beurre, quelques gouttes de jus de citron, saler. Egoutter, réserver le jus de cuisson.

Dans une poêle sauter au beurre les champignons émincés, assaisonner et réserver sur une assiette dans la même poêle sauter à l'huile d'olive les pleurotes, assaisonner et réserver. Détendre la béchamel avec le jus de cuisson des champignons bruns et ajouter les champignons blancs émincés, cuire 5 mn à feu doux. Passer au mixer, rectifier l'assaisonnement, ajouter la garniture (pleurotes, champignons bruns) la crème. Mijoter 10 mn.

A savoir: le principe sera le même avec d'autres variétés de champignons, exemple:

Velouté aux Cèpes

Après la cueillette...

Couper les pieds en forme de crayon, les essuyer avec un papier jetable. Les plus ouverts seront lavés rapidement dans une eau vinaigrée, les éponger. Emincer les pieds, les sauter à la poêle à l'huile, les égoutter, les ajouter à la béchamel comme ci-dessus et passer au mixer. Couper ensuite les têtes en petits dés, les sauter à la poêle, assaisonner (facultatif: avec une pointe d'ail, d'échalote, persil), égoutter, ajouter cette garniture au velouté, crémier, mijoter. Trop bon