

Chaudrée de champignons rôtis

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

1 H

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 1/2 lb de champignons assortis (de Paris, shiitaké, pleurote, et/ou bolet)
- 1 c. à s. huile d'olive
- 1 c. à t. sel
- 1 c. à t. poivre frais, concassé (chacun)
- 1 c. à s. beurre
- 1 tasse poireaux, hachés
- 1 tasse carottes, hachées
- 1 tasse céleri haché
- 1 c. à s. gousse d'ail, émincée
- 2 feuilles de laurier fraîches
- 2 c. à s. de thym frais
- 1/2 tasse de xérès ou de vin blanc sec (facultatif)
- 2 boîtes (900 mL chacun) bouillon de champignon Prêt à utiliser de CAMPBELL'S®
- 2 tasses pommes de terre de type Yukon gold, pelées et coupées en dés

- 1 tasse crème 10 %
- 1/4 tasse ciboulette fraîche hachée, pour la garniture

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffez le four à 425°F (220°C).
 - 2.** Faites revenir les champignons avec l'huile d'olive et la moitié du sel et du poivre. Étendez sur une tôle à biscuits à rebords sur laquelle vous aurez auparavant déposé un papier parchemin. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit doré, soit environ 12 minutes.
 - 3.** Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Incorporez les poireaux, carottes, céleri, de même que le restant de sel et de poivre, puis l'ail, les feuilles de laurier et le thym. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croquants, soit environ 5 minutes.
 - 4.** Incorporez le xérès (facultatif), grattez tous résidus bruns du fond de la poêle. Une fois le liquide presque entièrement absorbé, versez le bouillon, les champignons et les patates cuits. Réduisez à feu doux, couvrez et faites mijoter doucement pendant 15 minutes. Enlevez les feuilles de laurier. Incorporez la crème.
 - 5.** Transférez 250 mL (1 tasse) de soupe dans un mélangeur et mélangez jusqu'à consistance douce. Incorporez dans la soupe, cela la fera épaissir. Servez dans des bols chauds et parsemez de ciboulette.
-

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.