

Soupe crémeuse aux champignons

- Cette soupe crémeuse aux champignons est très facile à faire!



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de champignons crémini
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre au goût
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine tout usage
- 2 tasses (500 ml) de **bouillon de légumes**
- 2 tasses (500 ml) d'eau
- 1/8 de cuillère à thé de thym séché
- 1 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1 cuillère à thé de sauce soja

Préparation :

1. Bien laver et trancher les champignons.
2. Ajouter l'huile d'olive, les champignons, l'ail ainsi que le sel et le poivre dans un chaudron.
3. Sauter les champignons jusqu'à ce que les champignons aient libérés son eau et qu'ils soient brun foncé.
4. Ajouter le beurre et la farine. Mélanger et cuire pour 2 minutes.
5. Ajouter le bouillon de légumes, l'eau et le thym. Bien mélanger pour dissoudre la farine du fond du chaudron.
6. Porter à ébullition, réduire et laissez mijoter jusqu'à ce que ça épaississe.

7. Ajouter la crème, la sauce soja. Goûter et rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
8. Servir chaud.

“ *Amateur de champignons, préparez vos chaudrons! Cette soupe crémeuse maison est un pur délice :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)