

# Crème de champignon

- La délicieuse recette facile de crème de champignon maison!



CUISSON  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 échalote française émincée
- 1 tasse (250 ml) de champignon Crimini coupé
- 2 cuillères à soupe et demie de farine
- 2 tasses et demie (625 ml) de **bouillon de légumes**
- 1/2 tasse (125 ml) de crème
- 1 cuillère à soupe de thym frais haché
- 1/2 cuillère à thé de romarin frais
- une pincée de sel
- 2 pincées de poivre

## Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites fondre le beurre à feu moyen. Puis, ajouter les échalotes et mélanger.
2. Ajoutez les champignons, le thym, le romarin, le sel et le poivre et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
3. Saupoudré de farine et bien mélanger. Laissez la farine cuire pendant quelques minutes.
4. Ajouter la crème et le bouillon de légumes. Bien mélanger.
5. Porter à ébullition, et laissez mijoter jusqu'à épaississement (5 à 8 minutes).
6. Servir chaud avec des croûtons et du romarin frais.

“

*Cette crème de champignon est absolument délicieuse, facile à préparer et nettement meilleure que tout ce que vous trouverez en conserve dans les épiceries...*

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