VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

300 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), finement hachées
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
45 g	Beurre
250 g	Champignons, coupé fin
100 g	Cèpe(s), coupé fin
100 ml	Vin blanc
600 ml	Fond de volaille
20	Vinaigre balsamique blanc
	Sel marin
	Poivre

FINIR:

150 g	Champignons, coupé fin
2 cs	Persil, haché

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter les champignons et cèpes et de continuer à cuire le tout quelques minutes.
2. Arrosez avec le vin blanc. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter brièvement.
3. Ajouter QimiQ Sauce et le vinaigre balsamique.
4. Mixer la soupe, passer au chinois et assaisonner au goût avec le sel et le poivre.
5. Ajouter les champignons émincés, garnir avec le persil haché et servir immédiatement.