

# Soupe de champignons



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par celine\_1

Entrée Végétarien Entrée chaude Soupe



Personnes	Facile	Bon marché
5		

## Ingrédients

- 1 barquette de champignon de Paris
- 4 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- Poivre
- Sel
- Muscade
- Persil
- 1 kub or
- Crème liquide (environ 20 cl)

## Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN



15 min

Cuisson : 25 min

- 1 Dans une cocotte, faire revenir dans un peu de beurre : les champignons, les pommes de terres, l'oignon émincé et l'ail émincé.
- 2 Laisser revenir quelques minutes pour faire "suer" les champignons en remuant bien.
- 3 Une fois le tout revenu, mettre un peu plus d'eau que le niveau de légumes et laisser frémir à feu doux en mélangeant de temps en temps.
- 4 Ajouter sel, poivre, muscade et persil ainsi que le bouillon émietté.
- 5 Une fois la soupe cuite, ajouter la crème mélangée et mixer la soupe.
- 6 Servir chaud.

### + Note de l'auteur

Une bonne soupe automnale que vous pouvez accompagner de croûtons de pain grillé.

### 🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir