

Soupe aux champignons

Recette tirée de <https://yummix.fr/creme-veloute-champignons-thermomix/>.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 oignon
- 250 grammes de champignons de Paris
- 10 grammes d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- ½ tablette de bouillon de volaille
- 300 grammes d'eau
- sel
- poivre

Préparation

- placer l'oignon coupé en quatre et les champignons dans le bol
- hacher 10 secondes, vitesse 4
- ajouter 10 grammes d'huile d'olive
- faire revenir **sans le gobelet** 5 minutes, varoma, vitesse 0,5
- ajouter les 300 grammes d'eau, la branche de thym, la ½ tablette de bouillon de volaille émietlée, ½ cuillère à café rase de sel et quelques tours de moulin à poivre
- faire cuire 13 minutes à 98°C, vitesse 2
- retirer la branche de thym
- mixer 40 secondes, vitesse 10

Révision #1

Créé 25 mai 2024 19:10:21 par Luc

Mis à jour 20 septembre 2024 13:47:36 par Luc