



Recette n° 7

POTAGE AUX PLEUROTÉS

350 g de pleurotes (les moins beaux),
1 oignon,
75 g de crème fraîche épaisse,
30 g de beurre,
1 cuillère à soupe de farine,
Noix de muscade,
Poivre et sel,
1 beau poireau.

- Pelez et émincez l'oignon.
- Lavez et coupez le poireau.
- Nettoyez les pleurotes.
- Faites revenir oignon et poireau hachés 10 min dans le beurre.
- Saupoudrez de farine en mélangeant délicatement.
- Ajoutez les champignons.
- Versez 1,5 l d'eau, salez.
- Laissez cuire 1 h à feu doux et à couvert.
- Mixez le tout, vérifiez l'assaisonnement.
- À feu doux, ajoutez la crème.
- Mélangez bien et servez très chaud.

