



Recette n° 9

## SOUPE AUX PLEUROTÉS

200 g de pleurotes,

½ dl de crème,

2 tranches de pain,

50 g de fromage « Emmenthal » râpé,

2 L de fond brun : (1 os de veau, 1 poireau, ¼ de céleri rave, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates),

Sel et poivre.

- Faites brunir l'os de veau au four.
- Après 15 min, ajoutez les légumes lavés et coupés.
- Mettez sur les légumes, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates.
- Laissez cuire 10 min au four.
- Mettez le tout dans une marmite, déglacez la plaque à rôtir avec 2 L d'eau.
- Versez le liquide sur les os et les légumes.
- Assaisonnez et cuisez doucement pendant 2 h avec le thym et le laurier.
- Passez ce bouillon et mettez-y les pleurotes nettoyés et découpés.
- Cuire 15 min, ajoutez la crème.
- Servez avec des croûtons et du fromage râpé à part.

