Velouté de cèpes et champignons de Paris

Préparation: **5 minutes**

Ingrédients
Pour 2 à 4 personnes

- 20 g de cèpes
- 200 g de champignons de Paris parés
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- Lait de coco
- Sel de mer gris

1. Rincez puis faites tremper les cèpes avec de l'eau chaude (à hauteur des cèpes).
2. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur de Marion d'eau et portez à ébullition.
3. Coupez les pieds des champignons, lavez-les et coupez-les en 4.
4. Épluchez et émincez l'échalote ainsi que la gousse d'ail.
5. Dès que l'eau bout, mettez les champignons, l'échalote et l'ail sur le tamis pour 4 minutes environ.
6. Piquez-les avec la pointe d'un couteau afin de vous assurer de leur tendreté.
7. Transférez-les dans la soupière avec les cèpes et leur eau de trempage.
8. Ajoutez du lait de coco à niveau et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Salez et ajustez en lait de coco selon votre goût.
9. Placez la soupière sur la cuve afin de réchauffer le velouté, puis servez.

Un velouté à la saveur puissante des cèpes et à l'onctuosité du lait de coco ! Une recette à retrouver dans le magazine 95° #11

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises