

VELOUTÉ DE SHITAKÉS



2 PERSONNES



20 MINUTES

250g de champignons shitaké
1.5 litre de bouillon de légume
20cl de lait

2 c.à.s de farine
2 c.à.s de crème
fraîche

Brosser les champignons, les couper en morceaux, les couvrir avec le bouillon puis laisser cuire 10 minutes.

Mixer le tout.

Dans un shaker mélanger le lait et la farine, ajouter aux champignons mixés puis mélanger jusqu'à obtention d'un velouté.

Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

