



Soupe aux Chanterelles

Je fais comment ?

1. Chauffez l'huile et le beurre dans une grande casserole jusqu'à ce qu'ils se mettent à mousser. Ajoutez ensuite les échalotes grossièrement émincées et la pulpe d'ail. Faites-les revenir pendant quelques minutes.

2. Emincez les champignons et ajoutez-les. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Versez le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez ensuite le thym séché, puis salez et poivrez. Baissez le feu, couvrez à demi et laissez cuire à feu doux pendant 30 mn en remuant de temps en temps.

3. Versez à peu près les 3/4 de la soupe dans un mixer et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la crème fraîche à la soupe restée dans la casserole et chauffez le tout avant de servir.

Source : Aude - Le 8 janvier 2007 -

L'idéal serait de réaliser cette recette avec des cèpes frais mais comme ce n'est pas si simple d'en trouver des chanterelles, c'est très bien aussi.

Surtout, veillez bien à ne pas mettre trop de thym afin de ne pas écraser le goût des champignons. Pour ma part, j'ai eu la main un peu trop lourde !

A servir pour 4 personnes en entrée ou pour 2 en plat principal.

Ingrédients

- 250 g de chanterelles
- 2 C.à s.d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 C.à c. de purée d'ail
- 75 cl de bouillon de légumes
- 1 C. à c. rase de thym séché
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre

Cuisson : 40 mn

4 personnes