

SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS



INGREDIENTS

500 g de champignons de Paris



60 g de beurre



crème fraîche



poivre



sel



paprika



Coriandre



1L de bouillon de légumes



USTENSILES

1 couteau



1 louche



1 mixeur plongeant



1 fait-tout



PREPARATION

ÉTAPE 1

Eplucher et émincer les champignons.

ÉTAPE 2

Dans un grand faitout, les faire dorer avec le beurre puis ajouter le bouillon de légumes avec de l'eau.

ÉTAPE 3

Laisser mijoter pendant 15 minutes.

ÉTAPE 4

Ajouter la crème fraîche et les épices, passer au mixeur.

ÉTAPE 5

Servir bien chaud avec des croûtons.

