

Soupe aux champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun

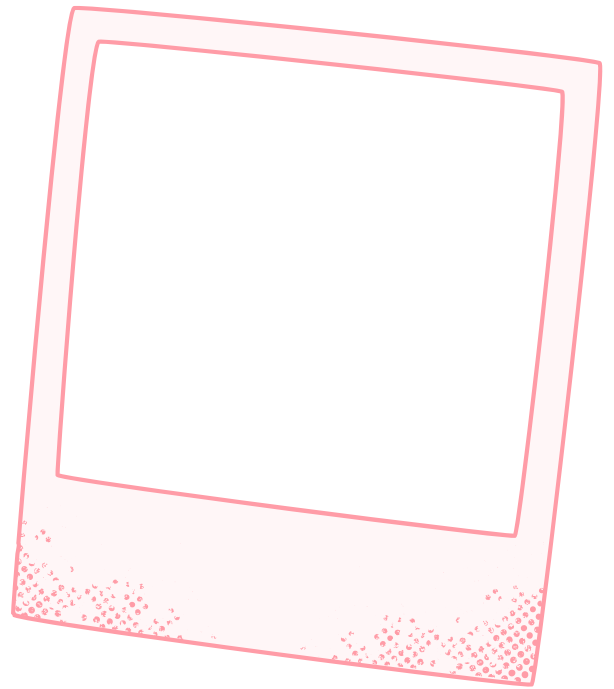


CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 150g de champignons de Paris
- 150g de champignons shiitaké frais
- 1/2 oignon jaune
- 10g de beurre
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes en poudre
- quelques brins de thym
- du sel et du poivre
- 200ml d'eau bouillante



Coupez les champignons en lamelles et émincez l'oignon.

Dans une poêle, faites revenir les champignons et l'oignon avec le beurre pendant 10 minutes avec une cuillère à soupe d'eau.

Mettez la poêlée dans une casserole.

Ajoutez le bouillon de légumes, le thym, le sel et le poivre.

Versez par-dessus l'eau bouillante et faites cuire pendant 5 minutes. Adaptez la quantité d'eau en fonction de l'épaisseur souhaitée.

Mixez la préparation.