

Velouté de champignons au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 22 min	Durée : 32 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 5	Astuces : 14	

Ingrédients

500G de lait
250G de champignons
250G de bouillon de légumes
50G de crème épaisse
20G d'huile
1 oignon
1CàS de persil
1 pincée de muscade
1 clous de girofle
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Etapes

Pour cuisiner une recette inratable de velouté de champignons thermomix:

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Laver et émincer les champignons. Les mettre dans le bol du thermomix. Ajouter l'huile et régler 7 minutes sur 70°C en fonction sens inverse sur la vitesse 1.

Â»

Ajouter le bouillon de légumes, le lait, le clous de girofle, la muscade, le sel, le poivre et régler 15 minutes sur la vitesse 2 à 100°C.

Â»

A la sonnerie, régler 30 secondes sur la vitesse 10 en augmentant progressivement.

Â»

Ajouter ensuite la crème épaisse et le persil. Régler 10 secondes sur la vitesse 8.

Déguster aussitôt et régalez vous