

Blanquette de poireaux

Ingrédients (6 personnes) :

12 blancs de poireaux (le vert du poireau servira pour une soupe)

600 gr de champignons de Paris

5 échalotes

25 g de beurre

25 cl de crème fleurette

3 c. à soupe d'huile d'olive

Quelques gouttes de citron

50 cl de bouillon de volaille

30 gr de farine

Sel, poivre

Préparation :

Laver les poireaux. Les couper en tronçons Les cuire à la vapeur. Réserver.

Hacher les échalotes. Couper les champignons en lamelles. Citronner légèrement.

Préparer un roux blanc : mettre la farine dans le beurre fondu sans cesser de remuer. Le roux doit rester blanc.

Verser doucement le bouillon de volaille en tournant à l'aide d'une spatule., tourner doucement en laissant cuire 8 mn. Ajouter sel et poivre.

Faire suer à feu moyen les échalotes hachées et les champignons pendant 10 mn dans l'huile chaude. Réserver.

Faire bouillir la crème et l'ajouter au roux blanc. Faire réduire pour obtenir un velouté.

Mélanger le tout. Déguster chaud.