

Crème de champignons

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de champignons de Paris

1 petit oignon

1 c.s. de beurre

5 dl de bouillon de volaille

1 dl de crème

quelques gouttes de jus de citron

sel, poivre

persil

50 g de jambon modèle

faire revenir deux minutes en remuant constamment. Mouiller avec le bouillon et laisser cuire. Réduire en purée au mixer. Ajouter la crème et quelques gouttes de jus de citron. Poivrer et saler. Découper finement les champignons restants, les faire sauter dans un peu de beurre avec le jambon découpé en lamelles fines. Servir la crème dans des bols, ajouter les champignons et le jambon, décorer de persil hâché.

Préparation: gratter les champignons, les laver rapidement et les couper. Réserver les plus beaux exemplaires. Hâcher l'oignon et le faire suer à petit feu dans le beurre. Ajouter les champignons, les