



ENTRÉES

Velouté de champignons

ET SON ŒUF POCHÉ À L'HUILE DE TRUFFE

PAR [user1654824159](#)



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
30 minutes



Difficulté
Facile



Coût
Moyen

INGRÉDIENTS

400 g de champignons de Paris
2 échalotes
30 g de beurre
1 cube de bouillon
33 cl de crème liquide
2 œufs
Huile de truffe
Sel, poivre

- 1 Émincez les champignons et les échalotes.
- 2 Dans une casserole, faites réduire les échalotes dans le beurre.
- 3 Ajoutez les champignons, le cube de bouillon, la crème et 10 cl d'eau, salez, poivrez, puis couvrez et laissez cuire 15 min.
- 4 Mixez le tout et versez dans une assiette creuse.
- 5 Faites cuire les œufs pochés et posez-les délicatement au centre du velouté.
- 6 Versez un filet d'huile de truffe sur l'ensemble. À table, c'est prêt !

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des girolles ou des cèpes.

