

Velouté de champignons de Paris, mascarpone et safran

L'hiver bat son plein avec des températures en dessous de 0°C, Alors quoi de mieux que de se glisser sous un plaid dans son canapé avec un bol de soupe ?

Pour 4 bols généreux : 200g de champignons de paris – 4 petites pommes de terre – 2CS d'huile d'olive – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1 pincée de safran – 75cl de bouillon de légumes – 2CS de mascarpone

Frottez, épluchez et coupez vos champignons. Réservez. Épluchez et coupez vos pommes de terre. Réservez dans de l'eau froide.

Dans un fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir votre échalotte et votre ail pendant 2/3 min.

Ajoutez les champignons, laissez rissoler pendant 1 à 2min et ajoutez les pommes de terre égouttées.

Couvrez avec 75cl de bouillon de légumes. Ajoutez le safran et apportez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir pendant 30min.

Passez le velouté au blender avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez dans de jolis bols avec des croutons à l'huile d'olive !

Bye, bye la déprime du froid !