

Blanquette de Champignons.



4 pers



30 min



30min



INGRÉDIENTS.

250 g de pleurotes
250 g de girolles
250 g de cèpes
1 blanc de poireau
1 grosse carotte
1 échalote
30 g de beurre
30 g de farine
80 cl d'eau
15 cl de crème épaisse
1 jaune d'œuf
Le jus d'un demi-citron
Bouquet garni (thym et laurier)

PRÉPARATION.

1. Laver les champignons avec un torchon humide. Éviter de les passer sous l'eau. Les couper en beaux morceaux afin qu'il y ait de la mâche.
2. Éplucher, laver et émincer la carotte, le blanc de poireau et l'échalote.
3. Dans une poêle, ajouter du beurre et faire revenir les champignons jusqu'à coloration. Saler et poivrer.
4. Mettre les champignons de côté. Dans la même poêle, ajouter du beurre et faire revenir la carotte, l'échalote et le blanc de poireau.
5. Ajouter l'eau et le bouquet garni.
6. Dans un ramequin, ajouter la farine avec une louche de la préparation présente dans la poêle et mélanger. Ajouter ensuite ce mélange dans la poêle et laisser épaissir quelques minutes.
7. Dans votre ramequin, mélanger la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajouter ce mélange dans la poêle et laisser à nouveau mijoter quelques minutes.
8. Servir avec le riz de votre choix ou des tagliatelles.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS