



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Crème de champignons et potimarron



Ingrédients

- 300 g de champignons de Paris surgelés
- 600 g de potimarron
- 2 c. à c. bombées de ciboulette
- 50 cl de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- 15 cl de crème liquide
- Sel
- Poivre

Préparation

Coupez le potimarron en dés (ou le choisir surgelé).
Dans une sauteuse, faites revenir les champignons avec un filet d'huile d'olive, mélangez pendant environ 2 mn.
Ajoutez les dés de potimarron, mélangez et faire suer.
Versez le bouillon de légume. Laissez cuire 20 min couvert à feu doux. .
Ajoutez ensuite la ciboulette et la crème liquide, prolongez la cuisson 5 mn.
Mixez la préparation et assaisonnez si nécessaire.



4 pers.



Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

