CRèME DE CHAMPIGNONS



La soupe à la crème de champignons est un classique de la cuisine nord-américaine, mais ses racines remontent plus loin dans l'histoire culinaire européenne. reste une soupe réconfortante, douce et savoureuse, souvent servie en automne ou en hiver.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 40 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 900 g de champignons cremini (ou de Paris), nettoyés, hachés grossièrement ou coupés en tranches de 0,3 cm d'épaisseur
- Petite poignée de champignons shiitake, hachés
- 3/4 de tasse d'échalotes émincées (170 g)
- 3 gousses d'ail émincées (3 cuillères à café)
- 1 cuillère à café de sel casher
- 3/4 de cuillère à café d'estragon séché
- 4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet (ou de légumes pour les végétariens)

- 1/2 tasse (120 ml) de crème fraîche épaisse
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu (plus ou moins selon les goûts)

Préparation

Etape 1
Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une casserole à fond épais de 5 à 6 pintes. Lorsque l'huile est chaude, ajouter le beurre en tourbillonnant. Une fois le beurre fondu, ajoutez les champignons et remuez pour les enrober d'huile d'olive et de beurre. Faire cuire les champignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et qu'ils aient perdu la majeure partie de leur eau, soit environ 10 minutes.

Etape 2
Réduire le feu à moyen. Ajouter les échalotes émincées et l'ail dans la casserole, mélanger et cuire environ une minute.

Etape 3
Ajouter le sel, l'estragon séché et le bouillon dans la casserole. Augmenter le feu à moyen-vif, porter à ébullition et cuire à découvert pendant 10 minutes. Retirer du feu.

Etape 4
À l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un mixeur classique, réduire la soupe en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Remettre ensuite dans la casserole. (Si la soupe est trop épaisse à votre goût, ajouter un peu d'eau ou de bouillon pour la diluer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.)

Etape 5
Fouetter la crème dans la soupe et ajouter le poivre noir. Saler et poivrer selon votre goût. Incorporer les champignons cuits réservés.