

Velouté de champignons de Paris (version Thermomix)



Pour 2 gros bols :

1 oignon jaune

20 g d'huile d'olive + 1 noix de beurre

1 CS bombée de farine

300 g de champignons de Paris



30 cl d'eau

1 cube de bouillon de volaille

2 portions de Vache KiRit

- Mettre l'oignon jaune, coupé en 4, dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/V.5. Racler les parois du bol avec la spatule et recommencer si besoin.
- Ajouter l'huile d'olive et la noix de beurre dans le bol et programmer 2 min/100°C/V.1.
- Mettre la farine et programmer 2 min/100°C/V.1.
- Ajouter les champignons de Paris (*le poids correspond aux champignons épluchés et dont on aura ôté le pied...*) dans le bol et cuire 3 min/100°C/V.2.
- Verser l'eau et le cube de bouillon dans le Thermomix. Programmer 15 min/100°C/V.1.
- A la sonnerie, ajouter le fromage fondu et mixer 30 sec/V.8, en augmentant la puissance progressivement.
- Servir aussitôt.

RECETTES