



THE J.M. SMUCKER Co

Crème de champignons

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 35 mins 6 N/A

Ingredients

- 3 c. à table (45 mL) de beurre
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 4 tasses (1 L) de champignons de Paris tranchés
- 2 1/2 tasses (625 mL) de bouillon de poulet
- 1/4 c. à thé (1 mL) de thym séché
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- 2 c. à table (30 mL) de persil frais haché

Directions

Step 1:

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen vif.

Step 2:

Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire 2 minutes. Ajouter les champignons tranchés et poursuivre la cuisson de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les champignons suent, en remuant fréquemment. Ajouter le bouillon, le thym, le sel et le poivre en remuant.

Step 3:

Incorporer le lait évaporé et amener à une légère ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 20 minutes, en remuant fréquemment.

Step 4:

Réduire la soupe en purée avec un mélangeur à main ou au robot culinaire. Assaisonner au goût. Garnir de persil haché.

Garnir de tranches de champignons sautés.

Images

