

CREME DE CHAMPIGNONS AUS PLEUROTÉS ET JAMBON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

500 g de champignons de Paris

3 càs d'échalotes émincées

1 càc d'huile neutre

2 dl de bouillon de volaille (maison si possible)

100 g de ricotta

Une quinzaine de pleurotes

Une noisette de beurre

1/2 tranche de jambon blanc

Sel et poivre

Peler ou laver rapidement les champignons les couper en 4.

A la poêle, faire revenir sans coloration les échalotes dans l'huile.

En réserver une càs dans la poêle, mettre le reste dans une casserole, ajouter les champignons. Couvrir avec le bouillon et rajouter de l'eau à hauteur. Porter à ébullition et faire cuire environ 15 minutes à petits bouillons.

Ajouter la ricotta, saler, poivrer, et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Réserver au chaud.

Couper les pleurotes en dés et détailler le jambon en petits bâtonnets. Dans la poêle ayant servi à faire fondre les échalotes, ajouter les pleurotes et le jambon et faire rissoler pendant quelques minutes. Assaisonner.

Dressage:

Verser le velouté bien chaud dans les assiettes, décorer avec les champignons rissolés. Déguster très chaud.