



CREME DE CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de champignons
Le jus d'1/2 citron
1 cube de bouillon de volaille
½ cc de sel
Poivre
1 gobelet de tapioca
400 g de lait
50 g de beurre
1 jaune d'œuf
40 g de crème fraîche liquide

Laver les champignons, les couper en lamelles, les mettre dans le panier de cuisson et les arroser d'un filet de jus de citron.

Mettre dans le bol le reste du jus de citron, l'eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre puis le panier contenant les lamelles de champignons.

Régler **10 mn à température Varoma, vitesse 4.**

A l'arrêt de la minuterie, retirer le panier, vider les champignons dans le bol. Ajouter le tapioca, le lait et le beurre dans le bol et régler **10 mn à 100°, vitesse 4.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le jaune d'œuf et la crème fraîche liquide et mixer **30 sec à vitesse 7** en augmentant progressivement la vitesse.

Verser aussitôt.

Bon appétit !