

VELOUTÉ CHAMPIGNONS ET NORI

Ingrédients

2 cuillerées d'huile d'olive

3 oignons de Roscoff

500g de champignons de paris ou shiitaké (ou moitié-moitié)

75 cl de bouillon de légumes

1 petit morceau de laminaire (4 cm de Kombu ou Wakamé déshydraté / *option*)

1 petite branche de céleri (*option*)

3 cuillerées à soupe de Nori déshydraté

15 cl de crème fraîche

Sel, poivre si besoin

Préparation

Dans l'huile d'olive faire suer à feu doux les oignons finement coupés.

Couper les champignons en petits morceaux et faites les revenir avec la fondue d'oignons.

Verser le bouillon ainsi que, en option, le morceau de laminaire (pour le velouté) et le céleri (pour le goût).

Faites chauffer jusqu'à ébullition puis laisser mijoter environ 25 minutes.

Mixer la préparation pour obtenir une texture veloutée (*avec ou sans le céleri et laminaire*)

Ajouter si besoin la crème fraîche, une pincée de sel, du poivre.

Torréfier les paillettes de Nori à sec dans une poêle.

Verser au moment de servir.



Recette présentée par Colette G d'après " Algues gourmandes " de Catherine Le Joncour » P.82
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez