

VELOUTÉ de CHAMPIGNONS, NORI et NOISETTES TOASTÉES

Ingrédients

2 cuillerées d'huile d'olive

3 oignons de Roscoff

500 g de champignons

75 cl de bouillon de légumes

4 cm (environ) de Kombu ou Wakamé déshydraté (ou 10 g en grosses paillettes)

Sel, poivre (si besoin)

15 cl de crème fraîche

3 cuillerées à soupe de nori déshydraté

1 poignée de noisettes concassées

Préparation (la veille, c'est mieux pour laisser les saveurs évoluer)

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

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

Verser le bouillon ainsi que le morceau de laminaire.

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

Mixer la préparation pour obtenir une texture veloutée.

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

Torréfier les paillettes de nori à sec dans une poêle ainsi que les noisettes.

Verser sur le velouté au moment de servir.

