



CAPPUCCINO DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

POUR 4 PERSONNES

Pour env. 1,2l

200 g de pommes de terre à
chair farineuse
1 oignon
300 g de champignons de Paris

1 c. s. d'huile d'olive
8 dl de bouillon de légumes
3,3 dl de crème

un peu de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. Pommes de terre: peler les pommes de terre et l'oignon, couper les deux avec les champignons en morceaux d'env. 2 cm.

2. Velouté: faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter les champignons et les pommes de terre, faire revenir env. 5 minutes. Verser le bouillon, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire env. 20 min à couvert. Ajouter env. la moitié de la crème, mixer.

3. Dressage: battre légèrement le reste de la crème. Dresser le velouté, coiffer de crème battue, poivrer.

Suggestion: effeuiller 4 brins de thym, répartir sur le velouté.

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
378 kcal / lip 33 g / glu 13 g / pro 6 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi