



chef
**FRÉDÉRIC
BERTHOD**

33

cité

33 CITÉ

33 quai Charles de Gaulle
Lyon 6e arrondissement



Image non contractuelle

SOUPE DE CHAMPIGNONS

par Frédéric Berthod

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500 g de beaux champignons de Paris fermes et bien blancs
- 200 g d'échalotes émincées
- 200 g de bouillon de volaille
- 500 g de crème à 35%

Pour le roux :

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Laver et couper en quatre les champignons de Paris
2. Faire revenir dans une cocotte avec 50 g de beurre, les échalotes émincées avec une légère coloration
3. Déglicer avec le bouillon de volaille, porter à ébullition, jeter les champignons dans la cocotte et laisser cuire 5 minutes à couvert
4. Débarrasser la préparation en égouttant les champignons
5. Dans la même cocotte, faire un roux blond, le rajouter à la cuisson, laisser réduire de moitié, crémier, laisser réduire légèrement puis rajouter les champignons
6. Mixer afin d'obtenir une crème bien fine et ajuster la texture
7. Vérifier l'assaisonnement.



L'ASTUCE DU CHEF !

Déguster avec des copaux de parmesan et des noix torréfiées.