



directeur de salle
**FRÉDÉRIC
FASS-THOULÉ**



LE F2

2 place de l'hôpital
Lyon 2e arrondissement



Image non contractuelle

VELOUTE DE CHAMPIGNONS, CRUMBLE DE PARMIGIANO REGGIANO

par Frédéric Fass-Thoulé
et Chérif Sy

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 600g de champignons de Paris
 - 60cl de crème
 - 40cl de lait
 - 1 oignon blanc
 - 20g de beurre demi-sel
 - Huile, sel, poivre
- Pour le crumble :
- 60g de farine
 - 60g de beurre demi-sel
 - 60g de parmesan râpé



PRÉPARATION

Pour le velouté :

1. Eplucher les oignons et les ciseler, couper le beurre en parcelles.
2. Détailler chaque champignon en 4.
3. Dans une grosse casserole, mettre les oignons, le beurre et l'huile et faire revenir le tout sans coloration.
4. Ajouter les champignons et cuire jusqu'à légère coloration et saler.
5. Mouiller avec la crème et le lait laisser cuire un quart d'heure à feu moyen.
6. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
7. Mixer finement à l'aide d'un Thermomix et réserver.

Pour le crumble :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Détailler le beurre en parcelles et le laisser ramollir à température ambiante.
3. Dans un cul de poule, mélanger la farine et le parmesan râpé.
4. Ajouter le beurre mou et sabler.
5. Sur une plaque à pâtisserie, émietter la pâte et enfourner un quart d'heure. Sortir et laisser refroidir.
6. Réchauffer le velouté dans une casserole et servir dans un bol ou une assiette creuse et parsemer de crumble.



L'ASTUCE DU CHEF !
Utiliser d'autres types de
champignons comme des cèpes ou
des morilles.