



directeur de salle

## EDGAR REVEL



## UNE FAIM D'APPRENDRE

24 Rue Joannes MASSET  
Lyon 9e arrondissement



Image non contractuelle

## VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

par Edgar Revel  
et le chef Christian Lavault

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1,2kg de Champignons de Paris
- 4 Échalotes
- 4 Gousses d'ail
- Huile d'olive
- 200g de cèpes et de bolets séchés
- 1l de bouillon de légumes
- 1l de crème Florette
- Beurre



### PRÉPARATION

1. Emincer les échalotes et hacher l'ail.
2. Faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre et l'huile d'olive.
3. Ajouter les cèpes et les bolets séchés (préalablement blanchis).
4. Faire suer le tout sans coloration.
5. Emincer les champignons de Paris et les ajouter au mélange.
6. Mouiller au bouillon de légumes et à la crème Florette.
7. Laisser cuire pendant 20 minutes maximum.
8. Mixer et réajuster l'assaisonnement si besoin.



**L'ASTUCE DU CHEF !**  
Ajouter des petits croûtons avant de servir.