



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.