



SOUPE DE PLEUROTES ET POTIMARRON

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

1 oignon
huile de noix
2 pommes de terre
400 g de pleurotes
200 g de potimarron
20 cl de bouillon de légumes

- Faites revenir l'oignon émincé, les pommes de terre et le potimarron coupés en cubes dans un peu d'huile.
- Ajoutez les pleurotes et laissez cuire.
- Mouillez à hauteur et faire encore cuire 5 mn à feu vif.
- Ajoutez le bouillon de légumes puis la quantité d'eau désirée pour votre soupe (plus ou moins épaisse). Finissez la cuisson à feu moyen.
- En fin de cuisson, mixez et servez chaud.

Variante façon potée : sans mixage, et en ajoutant éventuellement des lardons fumés, des carottes et autres légumes de votre choix.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :