



ELOUTÉ DE PLEUROTÉS

Ingrédients :

2 oignons
sel, poivre
huile d'olive
1 gousse d'ail
400 g de pleurotes
1 bouillon cube de volaille
30 cl de crème fraîche épaisse

- Faites revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive l'ail grossièrement haché et les oignons émincés.
- Ajoutez les pleurotes rapidement lavées et dont vous aurez coupé le bout du pied.
- Ajoutez le bouillon cube dissout dans un litre d'eau et laissez mijoter 15 mn à feu moyen.
- Ajoutez la crème fraîche avant de mixer le tout et d'assaisonner à votre goût.
- Si vous souhaitez une texture plus épaisse, vous pouvez ajouter de la maïzena, ou des pommes de terre préalablement cuites à l'eau ou à la vapeur.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :