

# la soupe de champignons

Pour 4 parts

1 barquette de champignons de Paris

3 pommes de terre moyennes

1 bouillon cube

Crème fraîche (optionnelle)

Sel et poivre

Huile ou beurre pour faire revenir les champignons



1. Éplucher et laver les champignons avant de les couper en tranches.
2. Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en 2, puis en tranches fines.
3. Faire revenir les champignons dans un peu de matière grasse.
4. Recouvrir de 750 ml d'eau, ajouter le bouillon cube et les pommes de terre.
5. Laisser cuire, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à cœur.
6. Mixer, ajuster la quantité d'eau pour obtenir la bonne consistance et ajuster l'assaisonnement.

Le petit plus : une fois servie, rajouter une cuillère de crème fraîche.

