



Pour 8 personnes

3 barquettes (3 x 227 g) de champignons tranchés

5 oignons jaunes, moyens, tranchés

1/4 tasse (60 g) de beurre

1 c. à table (15 ml) d'aneth

4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet

2 c. à table (30 ml) de tamari

2 c. à table (30 ml) de paprika

2 tasses (500 ml) de lait

1/4 tasse (60 g) de beurre

6 c. à table (60 g) de farine

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

1/2 tasse (125 ml) de persil frais, émincé

1 tasse (250 ml) de crème sure

Poivre et sel

Dans un grand chaudron, faire revenir les oignons dans la première quantité de beurre, pendant 5 minutes.

Ajouter les champignons, l'aneth, le bouillon de poulet, le tamari et le paprika.

Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes.

Dans une autre casserole, fondre la deuxième quantité de beurre et ajouter la farine.

Mélanger en délayant avec le lait et cuire jusqu'à épaississement.

Ajouter la préparation aux champignons et bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter 10 à 15 minutes.

Mixer la soupe au mixeur plongeur.

Au moment de servir, ajouter le poivre et sel (si nécessaire), le jus de citron et une quenelle de crème sure.

Servir garnie de persil.