

Crème de champignons (Le palais gourmand)

1/2 tasse de champignons sauvages séchés

1/2 tasse d'eau chaude

4 c. à soupe de beurre

1 petit oignon haché finement

4 c. à soupe de farine

1 tasse de bouillon de boeuf

1 1/2 tasses de lait

1 1/2 tasses de champignons blancs tranchés

1 c. à thé de thym séché ou 1 branche de frais (***moi séché, mais moins la prochaine fois***)

Faire tremper les champignons séchés dans l'eau chaude un bon 20 minutes pour les réhydrater et bien égoutter. Fondre le beurre dans un chaudron à fond épais et y ajouter les oignons. Cuire à feu doux environ 5 minutes, pour bien les ramollir. Ajouter la farine, bien mélanger. Verser maintenant le lait, le bouillon et à l'aide d'un fouet, bien amalgamer le tout. Continuer de fouetter jusqu'à épaississement. Ajouter les champignons et le thym, saler et poivrer au goût et laisser mijoter très doucement environ 10 minutes. Au besoin, rectifier l'assaisonnement et rajouter du lait pour une crème plus liquide.