

Velouté aux champignons au fromage ail & fines herbes

Ingrédients pour 2/3 personnes :

- 300 g de champignons de Paris
- 150 g de fromage frais ail et fines herbes
- 150 ml de lait
- 1 oignon
- 2 cuillères. à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouillon cube
- Sel & poivre

Préparation :

Pelez l'oignon et coupez-le en 4.

Mettez-le dans le bol du Thermomix et mélangez à vitesse 5 pendant 5 secondes.

Raclez les parois.

Versez l'huile d'olive et faites chauffer à 100°C sur vitesse 1 pendant 2 minutes.

Ajoutez maintenant la farine et à nouveau faites chauffer à 100°C sur vitesse 1 pendant 2 minutes.

Nettoyez les champignons et ajoutez-les dans le Thermomix, et faites chauffer à 100°C sur vitesse 3 pendant 3 minutes.

Versez 40 cl d'eau dans le robot, ainsi que le lait, le bouillon cube, salez et poivrez.

Programmez cette fois la cuisson à 100°C sur vitesse 2 pendant 10 minutes.

Ajoutez enfin le fromage frais et mélangez le tout sur vitesse 7 pendant 1 minute.