

N°231



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Velouté de champignons aux noix

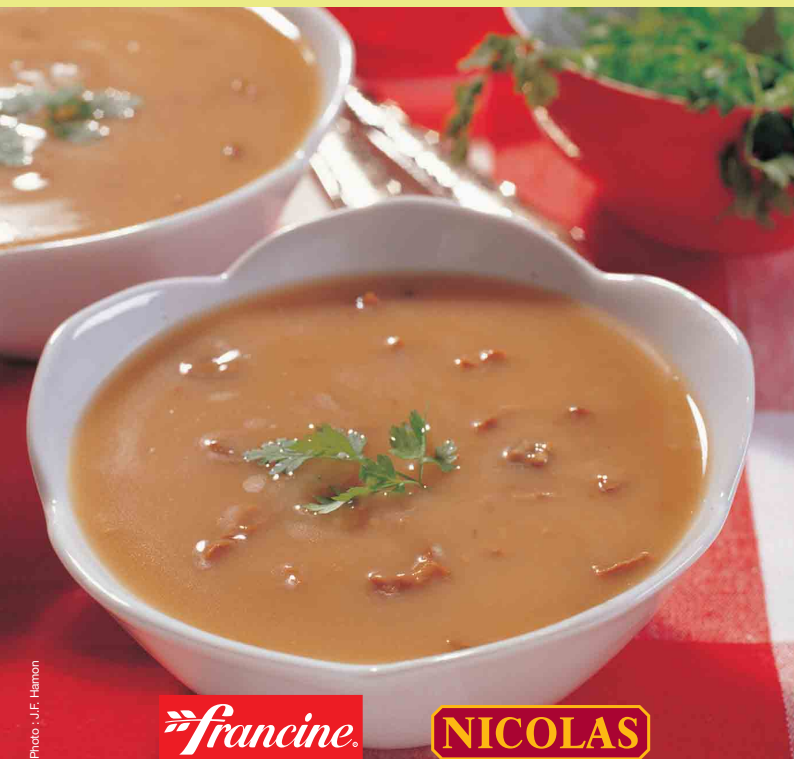


Photo : J.F. Hamon

*francine.*

**NICOLAS**

Préparation : 15 Min - Cuisson : 35 Min

### Pour 4 personnes

**300 g de champignons de Paris | 2 c. à soupe de cerneaux de noix | du sel et du poivre | 20 cl de crème liquide | 2 pincées de 4 épices | 1 bouquet garni | 50 g de mie de pain | 1 oignon | 1 cube de bouillon de volaille | 2 c. à soupe de persil**

**Couper** grossièrement les champignons et en conserver 2 pour la fin.

**Verser** 2 litres d'eau froide dans une casserole et **ajouter** les champignons, la mie de pain, l'oignon émincé, le bouillon de volaille, les 2 pincées de 4 épices, et le bouquet garni. **Saler** et **poivrer**, **porter à ébullition** et **laisser mijoter** avec un couvercle 35 min. **Ôter** le bouquet garni. **Mixer**. **Ajouter** la crème liquide, les cerneaux de noix concassés. **Porter** à nouveau à ébullition. Au tout dernier moment, **ajouter** le persil et les 2 champignons coupés en petits dés.

**Variante :** Remplacer le bouillon de poulet par deux cuisses de poulet, retirer du potage avant de mixer.



- Nez : aux notes épicées, de garrigue, d'arbouses.
- Bouche : du caractère, finale croquante.

**le conseil de votre caviste :**  
Grains de Cepage, Sciaccarellu  
2009 Vin de France rosé

**Et aussi :**  
Vin de Pays des Collines  
Rhodaniennes, Syrah Nobles  
Rives 2007

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur [www.francine.com](http://www.francine.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION