



PARC
ÉCOTOURISTIQUE
DE LAC-ÉDOUARD

Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Crème de Bolets

Ingrédients :

1	oignon coupé en dés
4 branches	céleri hachées finement
3 cuil. à soupe	beurre ou margarine
3 cuil. à soupe	farine
1.5 litre	lait
3 cuil. à soupe	base de poulet concentré
3 tasses	bolets forestiers frais ou congelés
Poivre	
Facultatif : ½ tasse	crème 15% et ¼ de tasse de vin blanc

Préparation :

- Faire fondre le beurre à feu moyen dans un chaudron. Blondir l'oignon, le céleri et y ajouter la farine jusqu'à absorption.
- Ajoutez le lait et remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez la base de poulet concentré et le poivre, brassez et déposez les bolets dans le mélange (les bolets peuvent être congelés ou frais). Si les bolets sont congelés, il n'est pas nécessaire de les décongeler, mettez-les directement dans la soupe.
- Brassez à feu bas 10 minutes. Retirez du feu, ajoutez le vin et la crème, remuez et laissez reposer un peu afin que les saveurs se mélangent.
- Cette crème de Bolet peut aisément être faite d'avance, et c'est même préférable. Cependant lorsque vous la réchauffez il se peut qu'elle s'épaississe, ajoutez-y du lait ou de la crème jusqu'à consistance désirée.
- La recette peut aussi être faite avec des bolets séchés, remplacer les bolets par 30 g de bolets séchés.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

