



Crème de champignons homards à l'estragon et au miel

Ingrédients :

200 g	champignon crabe frais ou 20 g secs
1/4 tasse	oignon haché
2 gousses	ail
1/4 tasse	beurre
1/4 tasse	farine blanche non blanchie
2 tasses	bouillon de poulet maison ou commercial
1/4 tasse	crème 15%
1/2 c.	thé d'estragon séché
1/2 c.	soupe de persil frais
1/2 c.	soupe de miel
Sel de mer, poivre du moulin	

Préparation :

- Faire revenir les oignons à feu moyen dans le beurre environ 2 minutes ;
- Émincer les champignons et hacher l'ail, puis ajouter aux oignons ;
- Cuire environ 10 minutes. Réserver le quart de ce mélange ;
- Saupoudrer la farine sur le mélange de champignons et cuire une minute en brassant continuellement ;
- Mouiller avec le bouillon de poulet chaud et ajouter les assaisonnements ;
- Cuire à découvert 20 minutes à feu doux. Passer la soupe au pied mélangeur, ajouter le miel, la crème et la partie réservée des champignons.
- Ajuster l'assaisonnement.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

