



SOUPE DE CHAMPIGNONS

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 1 oignon moyen
- 200 g de champignons de paris
- 20 g de beurre pour les faire sauter
- 20 g de farine
- 150 ml de lait
- 200 ml de bouillon de légumes
- 50 g de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

Hacher finement l'oignon et le faire suer dans le beurre. Ajouter les champignons coupés en petits morceaux et faire suer le tout pendant env. 3 minutes. Saupoudrer de farine et bien mélanger.

Ajouter le lait et le bouillon de légumes et laisser mijoter 2 minutes à feu doux en remuant constamment. Assaisonner avec les épices et la crème fraîche acidulée. Réduire ensuite en fine purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Passez le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Le Whipper Kisag Professional ou Thermo sont les mieux adaptés.

Insérez une capsule de siphon Kisag Whipper et secouez vigoureusement 8 à 10 fois.

Le plaisir de cuisiner!