La Boutique des Condiments par ALÉLOR

# Velouté de champignons

**Nombre de personnes :** 6

**Temps de préparation :** 10mn

**Temps de cuisson :** 30mn

## Ingrédients :

**• 500g de champignons de Paris ou tout autre variété**
**• Huile d'olive ou beurre**
**• 1 c. à soupe de mascarpone**
**• 20 cl de bouillon de légumes**
**• 2 c. à soupe de Moutarde aux Cèpes Domaine des Terres Rouges**

## Etapes :

**• Faire suer les champignons avec un peu d'huile d'olive ou de beurre pour qu'ils rendent leur eau.**

**• Faire chauffer 20 cl de bouillon de légumes.**

**• Dans un blender, mettre les champignons, le mascarpone, la moutarde et mouiller avec le bouillon de légumes.**

**• Réduire à la consistance du velouté.**