



Ingrédients pour 4 pers. :

400 g de pholiotés, nettoyés et coupés en morceaux
 200 g + 130 g (pour servir) de shiitakés, nettoyés et coupés en morceaux (vous pouvez utiliser d'autres champignons frais ou des champignons secs que vous laisserez tremper au préalable pour les réhydrater)
 80 cl de bouillon de légumes (ou de volaille)
 100 g de lardons natures
 4 échalotes émincées
 1 c. à soupe d'aiguilles de romarin
 1 c. à soupe de persil plat ciselé
 3 gousses d'ail finement hachées
 1 grosse pomme de terre, coupée en dés
 30 g de beurre
 10 cl de vin blanc
 6 c. à soupe d'huile d'olive
 Sel
 Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez mettre un œuf poché ou un œuf parfait dans chaque bol, en plus des champignons poêlés, avec quelques feuilles de cerfeuil en déco. Prévoyez davantage de bouillon de légumes (ou de volaille) si vous voulez que votre soupe soit moins épaisse.

- Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile avec le beurre dans une grande casserole. Ajoutez les lardons et faites-les revenir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les échalotes et le romarin et faites-les revenir pendant 3 minutes. Incorporez l'ail, la pomme de terre, le vin et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse.
- Faites cuire les champignons séparément. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Ajoutez les pholiotés et faites-les revenir pendant 10 minutes environ en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Réservez et répétez l'opération avec les shiitakés (en prenant soin d'en garder 130 g pour le dressage).
- Ajoutez dans la casserole les champignons sautés et le bouillon de légumes. Salez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 10 mn.
- Pendant ce temps, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une autre poêle, ajoutez les shiitakés restants, salez et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réservez au chaud.
- Mixez la préparation dans la casserole. Versez la soupe aux champignons dans des bols, ajoutez les shiitakés, le persil ciselé, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez aussitôt !

💡 Pensez à sécher vos shiitakés et vos pholiotés avec du papier absorbant après les avoir rincés rapidement sous l'eau. S'ils ne sont pas très sales, nettoyez-les avec un torchon humide.

Si vous utilisez des cèpes, ne les lavez pas, ce sont de véritables éponges ! Brossez-les simplement.

Pour favoriser l'évaporation de leur eau, n'oubliez pas de saler les champignons en début de cuisson !

Si vous n'avez pas le temps de faire votre bouillon de légumes, les sachets de bouillon Ariaké sont très bien, ils sont 100% naturels.

