



Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

400 g de champignons de Paris nettoyés et coupés en lamelles de +/- 1 cm  
350 g de shiitakés, nettoyés et coupés en lamelles de +/- 1 cm (vous pouvez utiliser d'autres champignons frais ou surgelés 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 naturels

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 nouvelle, coupée en petits dés

30 g de beurre

10 cl de vin blanc

6 c. à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre du moulin

**Variantes :**

Pour une soupe complète, rajoutez un œuf poché ou un œuf parfait dans chaque assiette, en accompagnement des champignons poêlés. Prévoyez davantage de bouillon si vous voulez que votre soupe soit moins épaisse.

Pour les vegan, supprimez les lardons et remplacez le beurre par de l'huile d'olive.



- 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 champignons de Paris et faites-les revenir pendant 10 minutes environ en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Dans une autre poêle, faites de même avec les shiitakés. Réservez la moitié des shiitakés pour le dressage.
- Ajoutez dans la casserole l'autre moitié des shiitakés, les champignons de Paris et le bouillon de légumes. Salez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 10 mn.
- Mixez la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant ou, si vous voulez une texture bien fine, passez-la au mixeur. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (ou rajoutez un peu de bouillon selon vos goûts).
- Mettez les shiitakés réservés dans des bols ou assiettes creuses individuels, ajoutez un peu de persil, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez à table. Versez la soupe bien chaude au dernier moment sur les champignons.

💡 Si la soupe ne vous paraît pas assez liquide, rajoutez un peu de bouillon une fois les champignons cuits plutôt que d'en mettre trop dès le départ. Pensez à sécher vos champignons 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 l'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.