



Assez facile  
20 mn de préparation  
45 mn de cuisson  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan

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 (ou de pleurotes) nettoyés et coupés en lamelles de +/- 1 cm  
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 (consulter ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)" au paragraphe "Œufs") 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.

1. Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre avec 1 c. à soupe d'huile. Une fois le beurre fondu, ajoutez les lardons et laissez-les dorer pendant +/- 5 minutes. Ajoutez les échalotes, le romarin et faites-les revenir pendant 2/3 minutes. Puis mettez l'ail, la pomme de terre, le vin et laissez réduire jusqu'à ce que la consistance soit sirupeuse.
2. Dans une grande poêle, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu vif. Quand elle est bien chaude, ajoutez les champignons et faites-les revenir +/- 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez 4 c. à soupe de champignons pour le dressage, mettez le reste des champignons dans la casserole.
3. Ajoutez le bouillon de légumes. Salez. Portez à ébullition puis laissez mijoter 10 mn.
4. Mixez la préparation à l'aide d'un [mixeur plongeant](#) ou, si vous voulez une texture bien fine, versez-la dans un robot et mixez longuement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Rajoutez un peu de bouillon si vous aimez les textures plus liquides.
5. Mettez au centre de 4 bols, 1 c. à soupe des champignons réservés, ajoutez un peu de persil, donnez quelques tours de moulin à poivre et versez la soupe bien chaude sur le tout. Servez aussitôt.



Idéalement, il faudrait cuire les champignons séparément : champignons de Paris dans une poêle et shiitakés ou pleurotes dans une autre...

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 simplement avec un torchon humide.

Si vous utilisez des cèpes, ne les lavez pas, ce sont de véritables éponges ! Brossez-les simplement. Pour les différentes manières de nettoyer les champignons, consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)" au paragraphe "Champignons".

Pour favoriser l'évaporation de l'eau, salez les champignons en début de cuisson.

