

Crème de champignon crabe



30 g de champignons crabe séchés,
1 oignon finement émincé,
2 gousses d'ail hachées,
2 noix de beurre,
¼ tasse de farine blanche,
2 tasses de bouillon de poulet,
¼ tasse de crème 35%,
½ cuillère à soupe de livèche séchée,
sel et poivre au goût.

Réhydratez les champignons dans le bouillon de poulet en les faisant cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Faire revenir les oignons à feu moyen dans le beurre environ 2 minutes.

Rajoutez l'ail et les champignons que vous aurez égouttés et émincés (garder le bouillon).

Cuire 2 minutes, saupoudrez le mélange de farine et mouillez avec le bouillon de poulet.

Mélangez au fouet avec les assaisonnements et cuire à découvert 20 minutes à feu doux.

Passez le mélange obtenu au mixer et rajoutez la crème avant de servir.