



Bouillon de pâtes aux cèpes et aux champignons de Paris

Ingrédients pour 4 personnes

- 125 g de pâtes aux cèpes
- 90 g de beurre
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 gros oignons émincés
- 375 g de champignons de Paris finement émincés
- 1,25 l de bouillon de volaille
- 300 g de crème liquide

Faites fondre le beurre à feu doux et y faire revenir l'ail et l'oignon pendant 1 minute.

Ajouter les champignons de Paris émincés et faire cuire pendant 5 minutes à petit feu.

Verser le bouillon de volaille préparé à l'avance et continuer la cuisson pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, cuire les pâtes aux cèpes selon les indications du paquet, les égoutter et les réserver.

Passez au mixeur les champignons de Paris.

Remettre les champignons hachés dans la casserole et incorporer les pâtes aux cèpes ainsi que la crème liquide.