



VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS AUX CHIPS DE JAMBON

Pour 4, il faut :

- 450 g de champignons de Paris
- 450 g de champignons divers et variés
- une grosse pomme de terre
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- un bouquet garni (queues de persil, thym, laurier)
- le jus d'un citron
- un litre de bouillon de volaille
- 100 g de jambon cru
- 15 cl de crème fraîche
- du sel

Laver et éplucher la pomme de terre ; la découper en petits dés. Éplucher l'ail et le presser.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire dorer l'ail avec le bouquet garni. Ajouter les 900 g de champignons, la pomme de terre et le jus de citron. Faire suer dix minutes en remuant souvent.

Ajouter le bouillon de volaille, porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire trente minutes à feu doux.

Étaler sur du papier sulfurisé les tranches de jambon et les enfourner pendant quinze minutes à 150° (th 5). Les laisser refroidir et réserver.

Au moment du service, ôter le bouquet garni. Retirer trois ou quatre louches de bouillon et mixer le tout. Rajouter éventuellement un peu de bouillon.

Remettre la soupe sur le feu et laisser frémir pendant cinq minutes. Incorporer la crème, saler si nécessaire et emplir les assiettes. Disposer sur la soupe les chips de jambon.