

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AUX BOULETTES DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes aux légumes
Garden Gourmet

250 à 300 g de champignons
variés (type girolles, châtaignes,
champignons de Paris)

1 petite carotte

1/4 bulbe de fenouil

1 petit oignon

1000 ml de bouillon de légumes (à
partir d'un cube de bouillon)

150 à 200 ml de crème
(végétalienne)

Quelques brins de thym (pour la
décoration)

Huile d'olive pour la cuisson

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Envie d'une bonne soupe chaude par une froide journée d'hiver ?
Prépare cette délicieuse soupe crémeuse aux champignons
richement garnie avec des boulettes aux légumes, bon appétit !

PRÉPARATION

1. Couper le légume

Couper la carotte, le fenouil et l'oignon en petits morceaux. Hacher grossièrement les champignons. Faire revenir le mélange de légumes dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter les champignons mélangés et les faire revenir.

2. Porter la soupe à ébullition

Ajouter le bouillon et porter la soupe à ébullition. Ajouter la crème, remuer, ramener à ébullition. Ajouter un peu de sel si nécessaire.

3. Cuire les boulettes de légumes

Faire cuire les boulettes aux légumes Garden Gourmet de tous les côtés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et les répartir dans des bols à soupe ou des assiettes.

4. Servir tout simplement !

Verser la soupe aux champignons sur les boulettes aux légumes et décorer de thym.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**