VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & CLASSIC BALLS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Classic Balls 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

Prépare cette délicieuse soupe crémeuse aux champignons richement garnie avec nos Classic Balls Garden Gourmet !

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