

# Crème de poulet et champignon

- La meilleure recette de crème de poulet et champignon au monde...



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
45 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de champignons creminis tranchés
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 oignon jaune tranché
- 2 carottes coupées en dés
- 2 branches de céleris coupés en dés
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 4 tasses (1 litre) de **bouillon de poulet**
- 4 ou 5 pommes de terre rouges, coupées en cube de 1/2 pouce
- 1 feuille de laurier
- 2/3 de tasse de crème 35 %
- 2 tasses (500 ml) de poulet effiloché
- Poivre noir, **croûton maison** et persil pour garnir

## Préparation :

1. Faites chauffer un gros chaudron à feu moyen et ajouter l'huile d'olive et le beurre.
2. Ajouter les champignons, l'ail, l'oignon, les carottes et les céleris. Faire cuire pendant environ 5 minutes.
3. Ajouter le sel, le poivre et le thym.

4. Ajouter la farine, bien mélanger et faire cuire pendant 1 minute. Ajouter le bouillon de poulet.
5. Ajouter les patates et la feuille de laurier. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 12 à 15 minutes.
6. Si ça devient trop épais, vous pouvez ajouter du bouillon de poulet.
7. Ajouter la crème et le poulet. Faire cuire pendant 2 minutes.
8. Rectifier l'assaisonnement.
9. Servir!

“ *Cette soupe est absolument parfaite en entrée ou même comme repas de semaine... Et très facile à faire !*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)