

Soupe aux champignons à l'aneth

TEMPS DE PRÉP

5 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. beurre
- 1 gros oignon jaune, émincé
- 1 lb champignons creminis, tranchés
- 2 c. à s. farine tout usage
- 1 boîte bouillon de champignon Prêt à utiliser de CAMPBELL'S®
- 1 c. à s. aneth frais
- 1 c. à s. paprika
- 1/2 tasse crème sure
- 1 c. à t. sel
- 1 c. à t. poivre noir, frais moulu

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1 Dans une grande marmite ou un faitout, faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et les champignons et faire revenir pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient

tendres et dorés. Ajouter la farine; poursuivre la cuisson 1 minute en remuant constamment. Ajouter le bouillon de champignons de CAMPBELL'S®, l'aneth et le paprika. Réduire à feu moyen-doux et faire mijoter pendant 10 à 15 minutes. Incorporer au fouet la crème sure. Saler et poivrer, au goût. Savourez!

Conseils et Recettes

Garnissez la soupe d'une bonne cuillerée de crème sure à température ambiante et d'aneth frais!

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.