velouté de champignons au porto blanc et aux champignons des bois

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 échalotes
2 tiges de blanc de poireau
beurre
500 grammes de champignons blonds (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
1 1⁄2 l de bouillon de poule
1 feuille de laurier
3 brins de thym
2 décilitres de crème entière
1 décilitre de porto blanc
sel et poivre
250 grammes de champignons des bois
persil plat (ou aneth)

Méthode de préparation

1. **Coupez finement les échalotes et les poireaux. Faites-les blondir au beurre. Ajoutez les champignons blonds émincés, et laissez-les dorer. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Couvrez de bouillon de poule et ajoutez la feuille de laurier et le thym. Couvrez et laissez mijoter pendant au moins 30 minutes.**

2. **Retirez le laurier et le thym. Versez la crème et mixez le tout. Ajoutez le porto, salez et poivrez.**

3. **Faites brièvement sauter les champignons des bois au beurre.**

4. **Versez le velouté dans les assiettes. Garnissez-les de champignons des bois et de persil plat ou d'aneth.**