

## Soupe de Champignons de Paris aux Châtaignes

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 500g de champignons de Paris
- 250 g de châtaignes épluchées
- 1 litre de lait entier
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes
- 50 g de beurre
- sel et poivre du moulin

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**



*Laurent Mariotte*

**Prix moyen : 2.30 €uros  
par personne**

### Préparation

Nettoyez et émincez les champignons

Emincez 6 châtaignes et réservez-les

Placez les champignons dans le lait avec le reste des châtaignes, l'ail pelé et haché, le beurre et le bouillon

Laissez cuire à frémissement pendant 20 minutes en mélangeant pour éviter que le lait déborde. Assaisonnez

Mixer la crème et répartissez-la dans 4 assiettes

Parsemez-la de brisures de châtaignes et servez aussitôt

