

Voici une recette simple et délicieuse de purée de champignons :

Ingrédients :

- 500 g de champignons (champignons de Paris, shiitake, ou toute autre variété de votre choix)
- 2 échalotes finement hachées
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse de bouillon de légumes ou de poulet
- 1/4 de tasse de crème fraîche ou de lait
- Sel et poivre noir moulu selon votre goût
- Persil frais haché (facultatif, pour la garniture)

Instructions:

1. Nettoyez les champignons en les brossant légèrement pour enlever toute saleté. Coupez-les en tranches ou en morceaux selon votre préférence.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les échalotes et l'ail et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
3. Ajoutez les champignons dans la poêle et faites-les cuire pendant environ 8 à 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et dorés.
4. Versez le bouillon de légumes ou de poulet dans la poêle et laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que les champignons soient tendres et que le liquide soit réduit.
5. Transférez le mélange de champignons dans un robot culinaire ou utilisez un mixeur plongeant pour réduire en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse.
6. Remettez la purée de champignons dans la poêle. Ajoutez la crème fraîche ou le lait et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé et que la purée soit chauffée.
7. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
8. Servez la purée de champignons chaude, garnie de persil frais haché si désiré.

Cette purée de champignons est un excellent accompagnement pour les plats de viande, de poisson ou de volaille, ou même en tant que plat végétarien accompagné de légumes grillés ou de grains entiers. Bon appétit !