



POTAGE CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET FICELLES AUX OLIVES VERTES ET NOIRES

Préparation : 20 minutes

Ingrédients

- 1 à 2 échalote(s) épluchée(s) et hachée(s) grossièrement
- 1 gousse d'ail épluchée et hachée grossièrement (facultatif)
- 600 g de champignons lavés et émincés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de bouillon de légumes
- 1 à 2 cuillères à soupe de crème pour sauce
- Une botte de sauge (feuilles uniquement)
- 2 pincées de fleur de sel
- Poivre moulu
- Une poignée de noisettes hachées grossièrement
- 1 paquet de Ficelles aux Olives Noires et Vertes Kambly

Préparation

1. Éplucher et hacher grossièrement les échalotes et l'ail.
 2. Laver et émincer les champignons.
 3. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, ajouter l'échalote puis l'ail et faire suer le tout (sans laisser brunir).
 4. Ajouter ensuite les champignons et laisser dorer pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
 5. Déglacer avec le vin blanc, ajouter le bouillon et laisser mijoter quelques instants. Laisser ensuite refroidir.
 6. Mixer le tout. Ajouter du bouillon si le potage est trop épais. Incorporer 1 ou 2 cuillère(s) à soupe de crème.
 7. Faire rissoler les feuilles de sauge dans un peu d'huile d'olive et ajouter un peu de fleur de sel. Enlever l'excédent de matière grasse avec du papier absorbant.
 8. Servir le potage, assaisonner de sel et de poivre selon les goûts et garnir de feuilles de sauge rissolées, de noisettes hachées et de Ficelles Kambly.
- Astuce: utiliser du lait de coco en remplacement de la crème.

Nadja Zimmermann
pour Kambly

