

## Potage aux pleurotes



### **Ingrédients (pour 10 bols) :**

- 1 oignon moyen
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- ¼ de chou fleur
- 2x400gr de pleurotes
- 1 gousse d'ail
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'huile de noix
- 1 pincée d'origan
- Sel et poivre du moulin

### **Marche à suivre :**

Versez l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez-y l'oignon, la carotte et le blanc de poireau émincé.

Couvrir et laissez suer sans coloration pendant 5 min. Ajoutez un filet d'eau au besoin.

Ajoutez 600gr des pleurotes émincés et le chou-fleur coupés en cubes, l'origan, l'ail, une pincée de sel et du poivre du moulin.

Mouillez à hauteur des légumes, et laissez mijoter à feu doux 30 minutes.

Dans 1 poêle, mettre de l'huile d'olive et ajouter les 200gr de pleurotes émincés restants. Les faire cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez l'huile de noix et mixez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Remplissez les bols de potage et déposer par-dessus quelques pleurotes poêlés.

Bon appétit !

### **Idée :**

Vous n'avez utilisé qu'un quart du chou-fleur, pourquoi ne pas préparer des galettes de chou-fleur, un parmentier,...