



# Soupe aux Champignons

Recette Visuelle par DAREBEE

© [darebee.fr](https://darebee.fr)

1 sachet - 400g de champignons

1 oignon

1 tasse - 200ml de lait végétal

2 c.à.s de farine

3 tasses - 600ml d'eau

AMÉLIORER : Ajouter du thym frais ou séché et du poivre noir.

2 PORTIONS

1



2



3



## INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, ajouter les champignons coupés en dés, l'oignon et le thym, frais ou sec. Ajouter de l'eau et porter à ébullition. Réduire le feu, assaisonner à sa convenance et remuer. Laisser mijoter 20 minutes à couvert.

2. Mélanger le lait avec la farine et ajouter aux champignons. Laisser mijoter en remuant pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la soupe épaississe. Mixer.

3. Saupoudrer de poivre noir et de thym.