



Kaviari Maison

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

CAVIAR



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Velouté de champignons

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 30 min.

1 oignon jaune · 500g de champignons · 100g dcéleri rave · ½ gousse d'ail ·
50g de beurre · branches de thym · 1L de fond de légumes ·
125g caviar Baenki · sel · poivre · ciboulette ciselée

Épluchez et émincez l'oignon. Lavez et émincez les champignons, coupez le céleri en morceaux et écrasez l'ail.

Faites fondre le beurre dans une casserole, puis faites-y revenir l'oignon, l'ail et le céleri à feu doux pendant 5 minutes.

Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Versez le fond de légumes et ajoutez les branches de thym. Portez à ébullition, puis laissez cuire 20 minutes. Retirez les branches de thym, mixez finement au blender et rectifiez l'assaisonnement.

Versez le velouté dans des bols, répartissez le caviar sur le dessus, puis parsemez d'un peu de ciboulette ciselée.



Kaviari
PARIS