ENTRÉE

Crème de champignons

Durée total réalisation : 20 mn

- Temps préparation : 5 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 15 à 20 mn

Ingrédients (pour 1 L) :

- 200 g de champignons en boite ou surgelés
- le jus d'un 1/2 citron
- sel et poivre
- 1 feuille de laurier
- quelques clous de girofle
- 60 g de tapioca
- 20 cL de crème de soja
- 2 jaunes d'œufs

Préparation de la recette :

Étape 1

Dans une casserole mettre les champignons, la moitié du jus de citron, l'eau, la feuille de laurier et les clous de girofle.

Étape 2

Saler et poivrer

Étape 3

Chauffer jusqu'à petite ébullition et laisser 5 mn.

Étape 4

Ajouter le tapioca et cuire 10 mn en tournant sans cesse (sinon le tapioca fait des grumeaux)

Étape 5

Ajouter la crème de soja et les 2 jaunes d'œuf et bien mélanger.