



## ***SOUPE DE CHAMPIGNONS AU CHOU FRISE***

Pour 4 personnes

- 60 gr Chou frisé
- 1 Oignon
- 200 gr Mélange de champignons d'automne
- 20 gr Beurre
- 6 dl Bouillon de légumes
- 120 gr Crème fraîche
- Sel, poivre de Cayenne

### ***Recette :***

1. Détailler le chou en fines lanières et hacher l'oignon
2. Nettoyer les champignons, les couper en quatre et les saisir au beurre chaud
3. Baisser le feu, ajouter le chou et l'oignon
4. Laisser revenir le tout jusqu'à ce que le chou soit tendre, mouiller au bouillon et porter à ébullition.
5. Relever de sel et de poivre de Cayenne
6. Juste avant de servir, incorporer la crème fraîche

Décembre 2006, Fredy Cosendai – Jean-Claude Degaudenzi – Alain Vogel