

SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS AVEC BOULETTES DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes de légumes
Garden Gourmet

250 à 300 g de champignons
mélangés (tels que girolles,
châtaignes, champignons de Paris)

1 petite carotte

1/4 bulbe de fenouil

1 petit oignon

1 l de bouillon de légumes (à partir
d'1 cube de bouillon)

150 à 200 ml de crème (végane)

quelques brins de thym (pour la
décoration)

huile d'olive pour la friture

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Si tu te sens déprimé à cause du temps froid et pluvieux, cette soupe aux champignons avec les boulettes de légumes Garden Gourmet te mettra de bonne humeur !

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupe la carotte, le fenouil et l'oignon en petits morceaux. Hache grossièrement les champignons. Fais revenir le mélange de légumes dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoute les champignons au mélange et fais-les cuire.

2. Cuisson de la soupe

Ajoute le bouillon et porte la soupe à ébullition. Ajoute la crème, remue et ramène à ébullition. Ajoute un peu de sel si nécessaire.

3. Cuisson des boulettes Garden Gourmet

Fais frire les boulettes de légumes Garden Gourmet de tous les côtés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées et réparties-les dans des bols à soupe ou des assiettes.

4. Préparation finale

Répartis la soupe aux champignons sur les boulettes de légumes et garnis de thym.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Conseil de service

Cette soupe est encore meilleure servie avec du pain chaud.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**