

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS



Catégorie: Soupes

Informations
complémentaires Végétarien

Créée le 2013-11-18
Qualifié par Supercook FR
Proposé par Supercook FR
Temps total de préparation:
27:20 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 gramme(s) champignons de Paris frais

2 gros oignons

2 gousse ail

2 petites pommes de terre

600 millilitre(s) bouillon de poulet

150 millilitre(s) lait

1 pincée sel

1 pièce(s) poivre

crème fraîche

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).