

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

ZUBEREITUNGSTIPPS

Conseil de service

Cette soupe est encore meilleure servie avec du pain chaud.



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

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Coupez la carotte, le fenouil et l'oignon en petits morceaux. Hachez grossièrement les champignons. Faites revenir le mélange de légumes dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez les champignons au mélange et faites-les cuire.

2. Cuisson de la soupe

Ajoutez le bouillon et portez la soupe à ébullition. Ajoutez la crème, remuez et ramenez à ébullition. Ajoutez un peu de sel si nécessaire.

3. Cuisson des boulettes Garden Gourmet

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

4. Préparation finale

Répartissez la soupe aux champignons sur les boulettes de légumes et garnissez de thym.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)