



SOUPE AUX CHAMPIGNONS LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g de fromage La vache qui rit® Nature
500 g champignons de Paris
20 g beurre
1 kilogramme céleri rave
1 litre bouillon de légumes
1 pincée sel
1 pincée poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver les champignons de Paris, les tailler en brunoise et faire suer au beurre à feu vif.
2. Cuire le céleri dans le bouillon de légumes
3. Ajouter **La vache qui rit® Nature** et mixer jusqu'à l'obtention d'une soupe homogène et onctueuse.
4. Vérifier l'assaisonnement avant d'ajouter les champignons et servir chaud.

