Recettes de soupes internationales

Soupe hongroise aux champignons bruns : le gombaleves

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 gr de champignons de Paris bruns
- 25 gr de beurre doux
- 1 oignon
- 1 grosse cuillère à café de paprika fumé
- 250 ml de bouillon de volaille
- 120 ml de lait
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'aneth (facultatif)
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de persil frais
- 50 gr de crème fraîche

Budget : €€

Difficulté : moyen

Préparation et cuisson : 1 h

Verser le beurre dans une grande grande casserole. Eplucher et émincer l'oignon.
Verser l'oignon émincé sur l'huile chaude et faire revenir 5 mn.
Rincer les champignonsà l'eau froide, les émincer et les déposer sur les oignons. Faire revenir 5 mn.
Ajouter le paprika, la sauce soja et le bouillon de volaille.
Mélanger et baisser la cuisson.
Couvrir et laisser mijoter 15 mn.
Déposer la farine dans un bol, ajouter le lait et bien mélanger.
Verser ce mélange sur les champignons et mélanger. Couvrir et laisser mijoter 15 mn.
Ensuite, poivrer, saler, ajouter le jus de citron, le persil ciselé et la crème fraîche.
Mélanger et laisser mijoter encore 5 mn.
Servir sans attendre.