

Soupe crémeuse aux champignons

avec sel de truffe et pain gratiné à l'ail et aux fines herbes

Végé

30 minutes



Champignons



Pain ciabatta



Poireau, émincé



Persil et thym



Gousses d'ail



Cheddar blanc, râpé



Crème



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Sel de truffe



Concentré de
bouillon de légumes

BONJOUR THYM

Cette herbe à l'arôme boisé ajoute un punch de saveur et de parfum!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petite poêle, papier d'aluminium, casserole moyenne, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignons	227 g	454 g
Pain ciabatta	2	4
Poireau, émincé	56 g	113 g
Persil et thym	14 g	21 g
Gousses d'ail	3	6
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème	56 ml	113 ml
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel de truffe	1 g	2 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Cuire les champignons et les poireaux

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé (une grande casserole pour 4 pers.).
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) à la casserole chaude, puis les **champignons** et les **poireaux**. Poêler de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.



4 Laisser mijoter la soupe

- Dans la casserole, ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **2 tasses d'eau** (3 tasses pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter la **soupe** de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.



2 Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** des branches (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5 Préparer les pains gratinés

- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Fondre **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans une petite poêle ou un bol allant au micro-ondes.
- Ajouter au **beurre fondu** le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **thym** et la **moitié** du **persil**. **Poivrer** et bien mélanger.
- Arroser les **ciabattas** d'**un filet de beurre à l'ail et aux herbes**. Parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et commence à dorer. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Cuire les aromates

- Réduire à feu moyen.
- Dans la casserole contenant les **champignons** et les **poireaux**, ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, la **moitié** du **thym** et la **moitié** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** dégage son arôme et que les **légumes** soient enrobés.



6 Terminer et servir

- Ajouter le **sel de truffe** et le **reste** du **persil** à la **soupe**. **Poivrer**, au goût.
- Répartir la **soupe** dans les bols.
- Servir le **pain gratiné aux herbes et à l'ail** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!