

# Velouté de haricots beurre et champignons

pour 2

## Ingrédients

200 g de haricots beurre ébouté et frais

8 gros champignons brins

6 mini courgettes

4 grosses pommes de terre

2 vaches qui rit ou plus gourmet du Chaource 1 CS

3 gousses d'ail rose dégermées

2 échalotes

1 litre d'eau

Huile d'olive, sel de Guérande, poivre moulin, beurre demi-sel, piment de Cayenne, ciboulette et persil plat ciselé très finement

Gruyère rappé

1 cuillère à soupe de mascarpone.



## Préparation

Laver et éplucher les champignons l'ail et échalotes.

Couper les champignons en 6, les courgettes grossièrement et les pommes de terres en gros cube. Mettre à frémir 1 litre d'eau avec 1 gros filet d'huile d'olive et 3 cuillères à café de sel de Guérande...

Ajouter les légumes ainsi que l'ail et les échalotes et laisser cuire à feu doux environ 1 heure jusqu'à ce que les légumes soient fondant.

Une fois les légumes cuits, retirer le surplus de bouillon à la louche et réserver.

Ajouter une belle noix de beurre demi-sel et passez le tout au mixeur par petite pression.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter sel, poivre, un soupçon de piment de Cayenne et 1 cuillère à soupe de mascarpone, vache qui rit ou Chaource selon votre goût et quelques brindilles de ciboulette et persil plat ciselé finement .

C'est prêt ! Bonne dégustation.

**Pour les amateurs**, vous pouvez ajouter du gruyère rappé.

Jessica Virzi  
Votre coach culinaire  
**Sain & Divin**