

Velouté de champignons aux thym et paprika fumé

Ingédients pour 23/4 personnes

500 gr de champignons de Paris

2 pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes (ou mieux maison)

Quelques brins de Thym citron frais

Paprika fumé au goût

1 cuillère à soupe de crème épaisse Elle & Vire légère

Crème Balsamique

Fleur de sel (très peu) - Poivre au moulin



Étapes

- Sortir les légumes du frigo et les mettre dans une assiette.
- Les écraser à l'aide d'une fourchette.
- Choisir deux ramequins à tartelette, les huiler
- Ouvrir le paquet de feuilles filo. Prendre 3 feuilles et les couper en deux.
- Passer du beurre fondu ou de l'huile sur chaque feuille puis les placer sur un ramequin.
- Avec le doigt, en faisant attention de ne pas déchirer les feuilles, faire une cavité en laissant dépasser les bords.
- Remplir le ramequin de légumes écrasés.
- Replier les feuilles sur le dessus du ramequin en les froissant pour donner un joli aspect.
- Badigeonner d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau
- Recommencer l'opération pour le 2ème ramequin
- Préchauffer le four à 200° c puis enfourner les ramequins pour 25/30 minutes.
- Pendant ce temps, réaliser la sauce et mélangeant de la crème avec un petite cuillère de sauce Arrabiata. Saler, poivrer et ajouter de ciboulette ciselée
- Servir une pastilla à la sortie du four, avec un petit ramequin de sauce. Déguster aussitôt

