

Velouté de bolets au thym



Merveilleusement crémeux avec un arôme de noix: le velouté de bolets au thym est délicieux seul ou accompagné d'une tranche de baguette fraîche du four.

Les bolets ne font pas partie des champignons dits de culture, comme les champignons de Paris, mais sont cueillis exclusivement dans la nature, où ils forment une mycorhize avec différents feuillus et conifères. Le champignon et l'arbre se soutiennent mutuellement dans l'acquisition de nutriments. Si vous souhaitez vous lancer dans la cueillette des bolets, vous pouvez le faire entre juin et novembre.

Sous forme séchée, ces nobles champignons sont disponibles toute l'année. Les bolets s'harmonisent particulièrement bien avec le thym, qui ne parfume pas seulement la soupe, mais également les croûtons de notre recette d'aujourd'hui.

Soupe

- 40 g de bolets séchés
- 3 dl d'eau tiède
- 30 g de beurre
- 1 oignon finement haché
- 2 cc de thym séché
- 1 dl de vin blanc
- 7 dl de bouillon de légumes
- 200 g de pommes de terre, coupées en dés de 1,5 cm
- 250 ml de demi-crème
- Sel et poivre

Croûtons

- 2 grandes tranches de pain au choix, coupées en cubes
- 3 cs d'huile d'olive
- Un peu de sel
- 1 cc de thym séché

Soupe

1. Trempez les bolets séchés pendant environ 30 minutes dans 3 dl d'eau tiède.
2. Chauffez le beurre dans une casserole et faites-y revenir les oignons avec le thym séché jusqu'à ce que les oignons

deviennent translucides.

3. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire pendant environ 2 minutes.
4. Ajoutez maintenant les bolets et l'eau de trempage. Laissez mijoter environ 5 minutes.
5. Ajoutez ensuite le bouillon et les dés de pommes de terre. Laissez mijoter le velouté à feu moyen pendant environ 15 minutes.
6. Pour finir, retirez la soupe du feu, réduisez-la en purée à l'aide d'un mixeur, incorporez-y la crème et assaisonnez de sel et de poivre.

Crouçons

1. Pendant que le velouté mijote, dorez les morceaux de pain de tous les côtés dans l'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de thym.

Temps de préparation: environ 30 minutes (sans le trempage)

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC

Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez aux élégants arômes de mûre et de cerise noire. Bouche moyennement pleine à pleine, avec des tanins moelleux et une acidité équilibrée. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)