

## POTAGE DOMINICAL DE SAANEN

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

2 échalotes finement hachées  
Beurre pour étuver  
120 g de cèpes parés et escalopés  
120 g de chanterelles parées et escalopées  
8 dl de bouillon de poule ou de légumes  
3 cc de farine  
1 dl de lait  
½ dl de crème fouettée  
Sel, poivre  
2 tranches de pain blanc, coupé en dés  
15 g de beurre  
Persil haché



### PREPARATION

- 1** Etuver les échalotes dans le beurre grésillant. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson. Déglacer au bouillon et porter à ébullition.
- 2** Délayer la farine dans le lait froid et l'ajouter au potage en remuant. Laisser cuire à gros bouillons durant 15 minutes. Ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre.
- 3** Dorer les dés de pain au beurre. Verser le potage dans des assiettes. Parsemer de persil et de croûtons.