

## Crème de champignons homard au sirop d'érable et estragon

### 4 portions

200 g (7 oz) de champignons homard frais (dermatose des russules) ou

25 g de champignons homard séchés et réhydratés

1/4 tasse (65 ml) d'oignon haché

2 gousses d'ail

1/4 tasse (65 ml) de beurre

1/4 tasse (65 ml) de farine blanche

2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet

1/4 tasse (65 ml) de crème 35 %

1/4 c. à thé (1 ml) d'estragon séché

1/2 c. à soupe (8 ml) de persil frais

1/2 c. à thé (3 ml) de paprika

1/2 c. à soupe (8 ml) de sirop d'érable



- Réhydrater les champignons dans l'eau tiède de 20-30 min. Réserver l'eau de trempage pour vos sauces et ragoût.
- Faire revenir les oignons à feu moyen dans le beurre environ 2 min.
- Égoutter et émincer les champignons réhydrater, hacher l'ail et ajouter aux oignons. Cuire environ 10 min. Réserver le quart de ce mélange.
- Saupoudrer la farine sur le mélange de champignons et cuire 1 min en brassant continuellement.
- Mouiller avec le bouillon de poulet chaud et ajouter les assaisonnements. Cuire à découvert 20 min à feu doux.
- Passer la soupe au pied-mélangeur, ajouter le sirop d'érable, la crème et la partie réservée des champignons. Ajuster l'assaisonnement.

