**Velouté de champignons**

Ingrédients pour 6 personnes:

•500g champignons

•2 carottes

•1 oignon

•2 cuillères à soupe de farine

•½ litre de lait

•¼ litre d’eau

•Bouillon cube

•Sel, poivre

Découper les champignons, les carottes et l’oignon en morceaux de taille moyenne. Rajouter la farine, le lait, le bouillon cube dilué dans l’eau. Sel, poivre. Quand la soupe arrive a ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson 15 minutes environ.