

## Velouté de champignons

### Ingrédients:

- 500g champignons
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 cuillère a 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.