

Potage pommes de terre et champignons sauvages

Sans gluten et végane.

Ingrédients

- 5kg pommes de terre jaunes coupées en gros morceaux
- 150g de champignons sauvages séchés réhydratés dans de l'eau chaude et égouttée – conserver l'eau (bolets, cèpes, pleurotes, russule orange)
- 400g de champignons frais (portobello ou café)
- 15 fleurs d'ail ou 4 gousses d'ail
- 2 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de myrique baumier
- 2 tasses de bouillons de légumes
- 1 tasse ou plus de lait d'amande
- 2 c. à table de jus de citron (au goût)
- 1 c. à table de vinaigre de xérès (au goût)
- 1 c. à table de wakame en poudre (optionnel)
- Huile de tournesol (ou autre huile à cuisson)
- Sel et poivre

Directives

1. À feu élevé, faites revenir les champignons frais et les champignons réhydratés dans de l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter la fleur d'ail, les pommes de terre, le thym, la myrique, l'eau de réhydratation des champignons et le bouillon. Assurez-vous d'avoir du liquide pour couvrir les pommes de terre, au besoin ajoutez de l'eau. Salez et poivrez au goût et laissez mijoter environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.
2. Passez le mélange de soupe au mélangeur pour réduire en purée et ajoutez du lait d'amande pour obtenir la texture souhaitée.
3. Assaisonnez avec le jus de citron, le wakame et le vinaigre de xérès au goût.