



Soupe crémeuse aux champignons

avec sel de truffe et pain gratiné à l'ail et aux fines herbes

Végé

25 minutes

+ Ajouter



Beyond Meat®
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Champignons
227 g | 454 g



Pain ciabatta
2 | 4



Poireau, émincé
56 g | 113 g



Persil et thym
14 g | 21 g



Gousses d'ail
3 | 6



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Farine tout usage
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sel de truffes
1 g | 2 g



Concentré de
bouillon de
légumes
2 | 4

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les champignons et les poireaux

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | **Beyond Meat®**

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé (une grande casserole pour 4 pers.).
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Ajouter à la casserole chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons** et les **poireaux**. Poêler de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

4



Laisser mijoter la soupe

- Dans la casserole, ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **2 tasses** (3 tasses) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter la **soupe** de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.

2



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**, puis les hacher finement.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

3



Cuire les aromates

- Réduire à feu moyen.
- Dans la casserole contenant le **Beyond Meat®**, les **champignons** et les **poireaux**, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis la **farine**, la **moitié** du **thym** et la **moitié** de l'**ail**.
- **Saler** et **poivrer**.
- Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** dégage son arôme et que les **légumes** soient enrobés.

5



Préparer le pain gratiné

- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Fondre **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle ou un bol allant au micro-ondes.
- Ajouter au **beurre fondu** le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **thym** et la **moitié** du **persil**. **Poivrer** et bien mélanger.
- Arroser les **ciabattas** d'**un filet** de **beurre à l'ail et aux herbes**. Parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et commence à dorer. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Ajouter le **sel de truffes** et le **reste** du **persil** à la **soupe**. **Poivrer**, au goût.
- Répartir la **soupe** dans les bols.
- Servir le **pain gratiné à l'ail et aux herbes** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Cuire les champignons et les poireaux

+ Ajouter | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, lorsque la poêle sera chaude, ajouter les **galettes** avec les **champignons** et les **poireaux**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**. **Saler** et **poivrer**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.