

## La soupe aux champignons et olives noires à la Grecque

# Le froid arrive et rien de tel qu'une bonne soupe bien chaude pour se réchauffer et se réconforter.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 35 Min.

Testée en live auprès d'un grand nombre d'amateurs de ce breuvage réconfortant lors du festival de la soupe ayant eu lieu en extérieur à la place des Abbesses – Montmartre à Paris, où elle a rencontré un immense et franc succès.

La subtile association de champignons de Paris et de nos **Olives Noires à la Grecque** a tout d'abord attiré les plus gourmands lors de la cuisson et a suscité l'engouement général à la dégustation en affolant les papilles des plus jeunes aux plus expérimentés gastronomes présents.

Essayez-la, vous verrez, elle deviendra l'un de vos classiques que vous reproduirez dès que vous en aurez l'occasion ☐

### Ingrédients

- 500 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 40 cl de crème liquide
- 40 cl d'eau
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'**huile d'olive Tramier**
- Thym
- Sel et poivre

Pour le dressage :

- 5 tranches de pain de mie
- 120 g d'olives noires à la Grecque dénoyautées Tramier
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Piment d'Espelette

### Préparation

Lavez les champignons de Paris puis coupez-les en 4. Épluchez l'oignon, émincez-le finement.

Dans une cocotte, faites suer l'oignon émincé avec un trait d'**huile d'olive**.

Ajoutez les champignons et les aromates. Assaisonnez en sel fin et en poivre du moulin.

Mouillez avec la crème liquide et 20 cl d'eau, puis cuire 30 min à feu doux.

A la fin de la cuisson, mixer le tout à l'aide d'un blender rectifier l'assaisonnement si besoin.

Coupez le pain de mie en croûtons et les **olives noires à la Grecque** en dés. Faites revenir le tout avec un filet d'**huile d'olive** jusqu'à ce que les croûtons soient dorés puis égouttez-les sur du papier absorbant.

**Pour le dressage :** verser la crème de champignons. Finir avec quelques croûtons et olives frits et une pincée de piment d'Espelette.