

Velouté de Russule belette

La **Russule belette** (*Russula mustelina*) est un champignon avec un petit goût de noisette, elle va bien en soupe.

Nettoyer les russules, couper en morceaux pieds compris, peler une ou deux pommes de terre et les couper en petits morceaux. Mettre le tout dans une casserole, couvrir d'eau.

Mettre un peu de muscade râpée, saler, poivrer. Porter à ébullition et laisser cuire doucement à couvert.

Une fois cuites, mixer avec un mixeur plongeur, rajouter un peu de crème fraîche liquide et réchauffer doucement sans faire bouillir.

Vous pouvez rajouter dans les assiettes un oeuf poché, c'est super.

Bon appétit.

Daniel.



Russula mustelina (Russule belette)

Espèce précoce, commune sous épicéas.