

# Recette champignons - châtaignes

## Ingrédients

- 400 gr de châtaignes en boites
- 300 gr de champignons de paris frais
- 2 échalotes
- 20 cl de crème
- 1 cube poulet
- Persil quelques branches
- Muscade
- 1 litre et demi d eau
- Sel poivre

1. Faire revenir dans 30 gr de Beurre les échalotes hachées
2. Coupez les champignons en lamelles
3. Tout mettre les ingrédients dans cocotte ainsi que la crème
4. Faire cuire environ 30 a 40 mn
5. Passez au bol mixeur