

---

# Crème de pois vert et champignons

---

## Ingrédients

---

- Sac de 750 gr.de pois verts congelés
- Une barquette de champignons coupés en tranches
- Un oignon haché
- ½ tasse de crème à 35%
- ¾ de tasse de lait
- beurre

---

## Préparation

---

- Faire revenir dans le beurre l'oignon et les champignons
- Ajouter les pois et cuire dans ¾ de tasse de lait environ 6 minutes
- Ajouter ½ tasse de crème à 35%
- Passer au mélangeur
- Rectifier l'assaisonnement et servir