



Velouté de cresson



4 personnes



30 min préparation

INGREDIENTS

2 bottes de cresson

400g de pommes de terre farineuses

2 oignons jaunes

1,2 l d'eau

25 cl de crème fraîche

sel, poivre

ETAPES

1. Rincer le cresson, l'essorer et couper les tiges pour garder les feuilles et le haut de la botte. Ciseler grossièrement les feuilles.
2. Peler les oignons, les émincer finement. Peler les pommes de terre, les passer sous l'eau et les couper en petits morceaux.
3. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Ajouter les oignons et les pommes de terre, laisser étuver 5 minutes à feu doux. Ajouter le cresson, une demi-cuillère à café de sel et couvrir d'eau. Amener à ébullition et laisser frémir 20 minutes.
4. Mixer le velouté, saler, poivrer, et ajouter la crème au moment de servir. Déguster bien chaud.
5. Suggestion d'accompagnement: servir avec des noix de Saint-Jacques grillées et une persillade ou un œuf poché et des croûtons.