



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Velouté de cresson

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **1.75€** La portion (prix indicatif)



Vous n'osez pas cuisiner le cresson ou au contraire, vous êtes un incondicional de ce produit ? Nous vous proposons cette recette, simple et crémeuse qui a coup sûr va vous plaire (et vous réchauffer).

Les ingrédients

- **100 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **1 c à s** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **1 botte** de Cresson
- **10 g** de Beurre doux

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1** Peler les pommes de terre, les laver et les tailler en petits cubes.
Laver le cresson sous l'eau courante sans retirer le lien qui retient les feuilles en botte.
Trancher les feuilles au ras du lien.
- 2** Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et ajouter le cresson.
Faire « fondre » le cresson quelques instants puis verser l'eau, saler et ajouter les pommes de terre finement taillées.
- 3** Laisser cuire environ 15-20 min.
Vérifier la cuisson des PDT avec un couteau. Si c'est cuit, vous pouvez retirer la casserole du feu et mixer (mixeur plongeur ou blender)

- 4 Pour enrichir ce velouté, rajoutez la crème fraîche avant de servir.
Et n'oubliez pas d'assaisonner.