

Velouté de cresson

Par : La belle vie

Nb. portions : **2** (1.57€/pers.)

Temps de préparation : **10mn**

Temps de cuisson : **20mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

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

Ingrédients :

- **100 g** de Pomme de terre bintje (purées, frites)
- **1 botte** de Cresson
- **1 c à s** de Crème fraîche épaisse
- **10 g** de Beurre doux



Etapas de préparation :

- 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.