

Velouté d'oseille



Ustensiles

1 planche à découper
1 bon couteau
1 économe
1 faitout
1 balance
1 verre mesureur
1 mixeur

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 botte d'oseille
400 g de pommes de terre
2 oignons
50 g de beurre
10 cl de crème fraîche épaisse
1 pointe de couteau de noix de muscade
Sel, poivre



Préparation de la recette :

Laver l'oseille et séparer la tige de chaque feuille. Les essorer.

Peler les pommes de terre et les découper en petits dés. Peler les oignons et les hacher.

Faire fondre le beurre dans une cocotte. Quand il mousse, ajouter les légumes. Saler, poivrer. Laisser étuver 5 minutes, puis verser 1 litre d'eau bouillante. Laisser mijoter 30 minutes.

Passer au mixeur, ajouter la crème pour obtenir un bel aspect velouté. Saupoudrer de noix de muscade. Servir bien chaud.

Bon appétit !