



Les Saveurs du Bois du Roc



Velouté de cresson

Pour 4 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 2 bottes de cresson
- 30g beurre
- 1.5l d'eau
- 3 cubes de bouillon de volaille
- Crème fraîche

1. Faites revenir les 2 bottes de cresson (tiges et feuilles) avec le beurre dans une cocotte.
2. Pendant ce temps faites bouillir l'eau avec les 3 cubes de bouillon de volaille.
3. Quand le cresson a réduit couvrir avec le bouillon de volaille et laissez cuire 15 min.
4. Ensuite passez le cresson au blender avec une partie du bouillon mais PAS LA TOTALITE (juste pour que ce soit velouté).
5. Au moment de servir ajoutez une cuillère de crème fraîche.

Bon Appétit !