

VELOUTE DE LAITUE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 2 laitues vertes pommées
- 1,5 l d'eau
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 oignon moyen
- 1 gousse d'ail
- 1 cube bouillon de poule
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

Nettoyer les laitues en retirant les plus grosses côtes et les laver. Les égoutter et les couper en morceaux.

Émincer l'oignon et l'ail. Détailler la pomme de terre en cubes.

Faire revenir les laitues, l'oignon et l'ail dans un peu de beurre. Ajouter ensuite l'eau, le cube bouillon et les dés de pommes de terre.

Cuire environ 30 min. Mixer.

Lier avec la crème fraîche et assaisonner de sel et poivre.



