

Velouté de Cresson



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

**Crème Fraîche Épaisse
30% MG Grand Fermage** 80 g

Cives fraîches 3

Cresson 2 bottes

Échalotes 2

Oignon blanc 1

Huile d'olive 2 cuillères à soupe

Piment d'Espelette 2 pincées

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Préparer le cresson en ôtant les parties dures des tiges. Le laver plusieurs fois puis l'essorer.
- Peler puis émincer les échalotes et l'oignon.
- Dans une grande casserole, faire revenir les échalotes et l'oignon dans l'huile chaude pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les feuilles de cresson, mélanger et laisser cuire à couvert durant 10 minutes.
- Ajouter 30 cl d'eau, assaisonner de sel, poivre et de piment d'Espelette, puis prolonger la cuisson de 15 minutes à feu doux, toujours à couvert.
- En fin de cuisson, transvaser le tout dans un blender, ajouter 40 g de Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et mixer 20 secondes.
- Mélanger la crème restante avec la cive ciselée finement et assaisonner de sel et poivre.
- Répartir la soupe dans des petits bols, y déposer un dôme de crème à la cive et servir !
- Optionnellement, accompagner la soupe de petits toasts aux céréales du type crackers.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG