LA RECETTE
DU VELOUTÉ DE CRESSON

PRATIQUE

Pour 4 personnes
Pratique : 5 mn
Cuisson : 10 mn
Repos : 10 mn
Niveau : facile

À servir chaud

INGRÉDIENTS

- 1l de bouillon de volaille
- 2 bottes de cresson lavées et équeutées
- 12 tranches de magret fumé
- 50 g de beurre
- 3 dl de crème
- 1 c. à soupe de farine
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faites chauffer le bouillon, puis faites un roux. Allongez progressivement le bouillon chaud avec le roux tout en fouettant. Ajoutez les 3/4 du cresson et laissez mijoter 10 min.

ETAPE 2

Pendant ce temps, taillez le magret en julienne et réservez. Lorsque le velouté est cuit, passez-le au mixer.

ETAPE 3

Terminez avec la crème et la julienne de magret. Servez le velouté en assiette à potage, garni de feuilles de cresson frais.

Bon appétit !

rtbf.be tendance

UN GARS, UN CHEF !