

VELOUTÉ DE CRESSON

Ingrédients (4 personnes)

- 1 belle poignée de **cresson**
- 2 **pommes de terre** moyennes
- 1 **échalote**
- 30 g de **beurre** ou 1 c. à soupe d'**huile d'olive**
- 1 litre de **bouillon de légumes**
- 10 cl de **crème fraîche**
- Sel et poivre



Rincer le cresson. Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Émincer l'échalote. Dans une grande casserole, faire revenir l'échalote dans le beurre ou l'huile jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter les pommes de terre et le cresson, puis verser le bouillon. Porter à ébullition et laisser cuire **15 à 20 min** jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mixer le tout avec un mixeur plongeant pour obtenir un **velouté bien lisse**. Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer selon votre goût. Mixer légèrement pour homogénéiser. Servir chaud, éventuellement avec un filet de crème en spirale pour la décoration.

💡 **Astuces**

Pour une couleur encore plus vive, **plonger le cresson 1 min dans de l'eau bouillante puis refroidir dans de l'eau glacée** avant de cuire avec les pommes de terre. Vous pouvez ajouter un peu de **fromage frais ou gruyère râpé** pour plus d'onctuosité. Servir avec **des croûtons ou du pain grillé** pour un effet plus gourmand.