



---

## *Velouté de cresson*

---



*Un potage de tradition, très apprécié !*

*Souvent servi dans les repas de fêtes .*

### *Ingrédients :*

<i>300 gr de pommes de terre</i>	<i>2 cubes de bouillon (légumes ou volaille)</i>
<i>150 gr de Cresson</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>200 gr de blanc de poireau</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>1 c à soupe d'huile d'olive</i>	<i>1 dl de crème fraîche</i>
<i>3 pincées de fleur de sel</i>	<i>Des croutons ou autres pour la décoration.</i>

### *Préparation :*

*Éplucher les pommes de terre et détaillez grossièrement.*

*Tailler le poireau en rondelle.*

*Oter les grosses tiges coriaces du cresson et hacher finement le reste .*

*Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive y faire suer les poireaux.*

*Ajouter les pommes de terre et le cresson , émietter les cubes de bouillon , mélanger .*

*Laisser cuire ce mélange 2 à 3 min .*

*Saler, poivrer et ajouter l'eau.*

*Laisser mijoter durant une trentaine de minutes.*

*Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.*

*Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.*

*La crème s'ajoute au moment du service !*

*Réchauffer, servir avec du pain grillé ou des croûtons.*

*Conseil et info :* *on peut accompagner ce velouté d'une tranche de bacon cuit grillé , de croutons, de germes de poireaux, de gressin, en guise de décoration .*

*Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée au frais , elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.*

*Pour changer les goûts , vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc (type Philadelphia, Saint-môret Kiri ), ou du mascarpone , voir un fromage ail et fines herbes.*