

VELOUTE DE SALSIFIS AU CERFEUIL

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| FACILE | Coût faible |
| Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes |
| Pour 4 personnes | 1 casserole, 1 mixeur |

Ingrédients :

550 gr de salsifis*
2 pommes de terre**
1 poignée de cerfeuil
1 cube de bouillon de poule**
1 filet de jus de citron
30 ml de crème liquide
Vinaigre**

Préparation :

- 1 - À l'aide d'un économe, éplucher les salsifis avec des gants. Les mettre au fur et à mesure dans un récipient d'eau vinaigrée (pour éviter le noircissement). Les laver jusqu'à élimination de toutes les impuretés. Les découper en petits tronçons avant de les verser dans une casserole.
- 2 - Ajouter 1 litre 1/2 d'eau froide dans la casserole. Porter à ébullition. Ajouter le cube de bouillon et le cerfeuil soigneusement lavé. Cuire à feu moyen 30 à 35min.
- 3 - Laisser tiédir avant de mixer. Ajouter un filet de jus de citron. Saler et poivrer. Vérifier l'assaisonnement.
- 4 - Ajouter la crème liquide et réchauffer avant de servir.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel