

Recette du velouté de cresson

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 3 bottes de cresson
- de la crème fraîche
- un peu de beurre
- une échalote
- un peu d'estragon
- sel et poivre



Préparation

Etape 1 : Laver, sécher et éplucher le cresson. Peler et émincer l'échalote.

Etape 2 : Faire fondre le beurre dans une cocotte ou une grosse casserole et y faire revenir l'échalote quelques minutes en remuant.

Etape 3 : Ajouter l'estragon et le cresson dans la cocotte ou la casserole. Remuer, saler et poivrer. Laisser suer 5 minutes.

Etape 4 : Verser 1 litre d'eau dans la cocotte ou la casserole, porter à ébullition puis retirer du feu.

Etape 5 : Mixer finement la soupe et la remettre sur feu doux. Incorporer la crème fraîche en quantité souhaitée, tout en remuant. Poursuivre la cuisson 5 min sans laisser bouillir.

Servir bien chaud.