

VELOUTÉ DE PERSIL

Durée de préparation: 5 minutes

Durée de cuisson: 20 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

1 litre de bouillon de volaille ou aux légumes

1 botte de persil plat

10 g de beurre

6 portions de fromage de type vache qui rit (ou 20 cl de crème fraîche)

3 gousses d'ail

Descriptif:

Faire revenir dans le beurre la botte de persil plat hachée pendant quelques minutes à feu vif. Ajouter le bouillon chaud.

Faire bouillir pendant 15 à 20 min.

Mixer en ajoutant le fromage (ou la crème) et les 3 gousses d'ail hachées. Saler et poivrer.

Servir chaud.

