



Velouté de persil

Temps de préparation : 5 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

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 global :

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

Etape 1 :

Ajouter le bouillon chaud.

Etape 2 :

Faire bouillir pendant 15 à 20 min.

Etape 3 :

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

Etape 4 :

Saler et poivrer.

Servir chaud.