

# VELOUTÉ DE LÉGUMES

Août 2006 (Révisé en novembre 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 poireau
- ★ 1 oignon paille
- ★ 3 pommes de terre farineuses ( Bintje)
- ★ 3 carottes
- ★ 2 navets violets
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 60 g de beurre (30 + 30)
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 4 cuillères à café de bouillon de légumes déshydraté
- ★ 1 brin de thym
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Mixer plongeant, Sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,75 € par personne)



## Recette :

Peler les pommes de terre, les carottes, les navets, les couper en petits dés et les rincer. Parer le poireau (éliminer les feuilles vertes fanées et trop dures, couper la base des tiges et les racines), bien le laver, l'égoutter, le couper en tronçons de 1 cm de long puis chacun en 4. Peler et émincer l'oignon. Laver la côte de céleri, éliminer les feuilles et couper la tige en tronçons de 1 cm de long. Ciseler finement le persil.

Dans une sauteuse faire fondre la moitié du beurre et faire suer les légumes 5 minutes en remuant continuellement. Dans une grande casserole mettre 2 litres d'eau avec le bouillon de légumes déshydraté. Ajouter les légumes, émietter le thym et porter à frémissement en mélangeant de temps en temps. Saler, poivrer, et cuire à feu doux et à couvert 30 minutes. Hors du feu, passer au mixer, ajouter la crème fraîche, bien homogénéiser, rectifier l'assaisonnement et cuire à frémissement 5 minutes. Saupoudrer de persil et servir bien chaud, avec le beurre restant, coupé en dés.

📌 On peut aussi adjoindre à ce **velouté de légumes**, haricots verts, petits pois frais, pois gourmands, fèves fraîches, ...