

Velouté de cresson aux amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 botte de cresson
- 2 pommes de terre
- 25cl de crème de soja
- 2 petites échalotes
- Huile d'olive
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- Sel & poivre
- 1cs de poudre d'amandes pour moi
- Quelques amandes effilées (facultatif)



Ustensiles spécifiques : une casserole à fond épais et un mixer ou un blender

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher et ciseler les échalotes. Les faire revenir dans une casserole à fond épais avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- Ajouter les pommes de terre épluchées et taillées en cubes.
- Ajouter 75 cl d'eau et le ½ cube de bouillon de légumes.
- Laisser mijoter à feu doux une vingtaine de minutes environ.
- Quand les pommes de terre sont cuites, ajouter le cresson grossièrement haché et faire cuire à feu vif deux minutes.
- Mixer le velouté avec la crème de soja et la purée d'amandes ou la poudre d'amandes.
- Assaisonner d'un peu de sel et de poivre.
- Servir chaud en ajoutant éventuellement sur le dessus quelques amandes effilées.

Bon appétit !