

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

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 !