

Velouté de cresson

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 25 min

Recette pour votre

Cook'in



Ingrédients:

- 170 g de cresson
- 260 g de pommes de terre (4 petites)
- 1 petit poireau (15 cm de blanc de préférence)
- 1 petite branche de céleri (15 cm)
- sel de Guérande
- poivre du moulin
- 60 g de crème liquide légère

Laver le cresson. Mettre dans le bol du Cook'in®. Nettoyer, couper le céleri et le poireau en tronçons, Eplucher et couper les pommes de terre en cubes. Ajouter le reste des ingrédients dans le bol, assaisonner. Mixer 10 sec/vit 7. Ajouter 600 g d'eau et cuire 25 min/110°C/ vit 2. En fin de cuisson, mixer vit 5 + pulsions turbo pendant 1 min. Verser la crème et mélanger 20 sec/vit 5. Vérifier l'assaisonnement. Servir.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	10 sec		7	
	Eau	25 min	110°C	2	
		1 min		5	TURBO
	Crème	20 sec		5	

Ma touche perso :