

VELOUTÉ DE BLETTES AU POIREAU ET À L'OIGNON NOUVEAU

POUR 6 PERSONNES

FAIRE REVENIR DANS 4 CS D'HUILE D'OLIVE, LES INGRÉDIENTS SUIVANTS COUPÉS EN DÉS :

- **10 FEUILLES DE BLETTES**
- **1 POIREAU**
- **1 BELLE POMME DE TERRE**
- **5 OIGNONS BLANCS AVEC LA TIGE**
- **1 PETIT BOUQUET DE PERSIL**
- **1 BOUQUET D'AIL DES OURS**

AU BOUT DE 10 MINUTES, AJOUTER 1 L D'EAU, SEL ET POIVRE ET LAISSER CUIRE ENVIRON 20 MINUTES

MIXER FINEMENT ET AJOUTER GÉNÉREUSEMENT DE LA CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE AVANT DE SERVIR