



## Velouté de persil

**Temps de préparation** : 5 minutes.

**Temps de cuisson** : 20 minutes.

**Ingrédients** : 1 litre de bouillon de volaille ou aux légumes 1 botte de persil plat 10 g de beurre 6 portions de fromage de type vache qui rit (ou 20 cl de crème fraîche) 3 gousses d'ail

**Descriptif global** : Faire revenir dans le beurre la botte de persil plat hachée pendant quelques minutes à feu vif.

**Etape 1** : Ajouter le bouillon chaud.

**Etape 2** : Faire bouillir pendant 15 à 20 min.

**Etape 3** : Mixer en ajoutant le fromage (ou la crème) et 3 gousses d'ail hachées.

**Etape 4** : Saler et poivrer. Servir chaud.