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.