

Entrée

Préparation :

30 min

Cuisson: 40 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 2 personnes:

- 1 botte de pourpier
- 1 grosse échalote
- 1 pomme de terre
- 1 bonne noix de beurre
- 75 cl de bouillon de volaille (fait avec un cube)
- Sel et poivre
- Huile d'argan

Suggestion

- Cette préparation change de l'habituelle salade de pourpier. Un bon pain grillé accompagnera à merveille ce velouté!

Velouté de pourpier

- Équeutez le pourpier. Lavez et essorez les feuilles. Reservez quelques feuilles pour la décoration.
- Epluchez et coupez la pomme de terre en dés. Hacher l'échalote.
- Dans une casserole faites fondre l'échalote hachée avec la noix de beurre 3-4 minutes.
- Ajoutez les feuilles de pourpier et faites suer pendant environ 3 minutes en remuant.
- Ajoutez ensuite les cubes de pomme de terre, le bouillon de volaille, le sel et le poivre. Mélangez.
- Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Mixez le potage (bien lisse)
- Servez le velouté bien chaud.
- Versez un filet d'huile d'argan et décorez avec les feuilles de pourpier réservées



the
peas
green food