Soupes chaudes

Velouté d'herbes

35 min	15 min	20 min	0	41
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 100 g **Pomme(s) de terre**
- 100 g **Poireau**
- 100 g **Pousses d'épinard**
- 60 g **Roquette**
- 6 tige(s) **Persil plat**
- 6 tige(s) **Cerfeuil**
- 50 cl **Bouillon de légumes**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation du velouté

1. Peler puis couper en morceaux la pomme de terre.
2. Laver le poireau, puis le couper en morceaux.
3. Laver puis enlever la queue des épinards.
4. Laver la roquette et les herbes.
5. Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition.
6. Y ajouter alors les pommes de terre et le poireaux et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
7. A cinq minutes de la fin de la cuisson des légumes ajouter les épinards et la roquette.
8. Verser les légumes dans une passoire en réservant le bouillon de cuisson.
9. Verser les légumes et les herbes dans le mixeur et mixer le tout.
10. Ne pas cuire les herbes fraîches dans cette recette, bien au contraire elles apportent, quand elles sont crues, toute leur saveur à cette recette.
11. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon jusqu'à obtenir la texture désirée.

Étape 2

Dressage

1. Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits bols en décorant éventuellement avec quelques herbes fraîches entières.