

RECETTE

VELOUTE DE LEGUMES ET POIS CASSES

INGREDIENTS

- Courgettes
- Oignon
- Branche de céleri
- Pommes de terre
- Pois cassés
- Beurre
- Crème fraîche
- Poivre et Sel



Etape 1

Rincez les courgettes sans les peler. Eliminez les extrémités et découpez-les en gros dés. Pelez les oignons, émincez-les finement.

A l'aide d'un couteau économe, pelez les branches de céleri pour éliminer les fils, rincez-les, puis découpez-les en gros tronçons.

Pelez les pommes de terre, rincez-les puis découpez-les en morceaux.

Etape 2

Dans le fond d'une cocotte, faites chauffer doucement le beurre, ajoutez les oignons et laissez blondir doucement, puis ajoutez tous les autres légumes, versez 3/4 de litre d'eau froide, ajoutez les pois cassés, ne salez pas. Couvrez et laissez cuire à très petit feu pendant 1 heure.

Etape 3

Au bout de ce temps, mixez la soupe pour obtenir un bel aspect velouté.

Etape 4

Transvasez dans une casserole, réchauffez, puis salez et poivrez. Ajoutez la crème fraîche au dernier moment. Dégustez très chaud.

PS : pour une présentation plus raffinée, servez ce velouté avec de petits croûtons dorés dans du beurre. Vous pouvez parsemer la surface de la soupe de ciboulette ciselée.