

## Velouté de Persil

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| - POMME(S) DE TERRE   | 500 g épluchées |
| - PERSIL EQUETE       | 100 à 150 g     |
| - SCAROLE(S)          | 1               |
| - EAU                 | 1.5 litres      |
| - CUBE(S) DE BOUILLON | 1 de volaille   |
| - SEL                 |                 |
| - POIVRE              |                 |

### Recette:

- Faites bouillir l'eau et versez-y tous les ingrédients coupés en dés. Laissez cuire pendant minimum 30 minutes. Vous mixez ensuite le tout et vous ajoutez éventuellement de l'eau si elle est trop épaisse.
- Vous pouvez également ajouter un nuage de lait ou de crème fraîche au moment de servir le velouté.

### Variante:

Remplacer la scarole par une simple laitue verte...mais cela à moins de charme.

