PO-2

Velouté aux Chicons et Dés de Carottes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	2 beaux
- CAROTTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF	1
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.5 litres
- CREME FRAICHE	1/2 dl (=50 ml)
- BEURRE	80 g
- FARINE	60 g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les carottes en très petits morceaux ainsi que l'oignon.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre.
- Ajoutez le hachis de légumes et laissez étuver à feu doux sans qu'il prenne couleur.
- Salez légèrement.
- Ajoutez la farine en poudrant toute la surface.
- Laissez cuire quelques minutes sans cesser de remuer à la cuillère de bois.
- Ajoutez peu à peu le bouillon de volaille en continuant à mélanger.
- Emincez les chicons, jetez-les dans le velouté et travaillez au fouet jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- Dans un bol, mélangez crème, jaune d'œuf et un peu de potage chaud. Versez le tout dans la casserole.