

Crème de Cerfeuil

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CERFEUIL	200g
- LAITUE(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	600g
- BOUILLON DE LEGUME	1 cube
- EAU	1.5 litres
- CREME FRAICHE	5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre.
- Nettoyez et faites tremper la laitue.
- Portez l'eau salée à ébullition et jetez-y les pommes de terre, la laitue légèrement égouttée, le cube de bouillon ainsi que le cerfeuil.
- Faites cuire pendant 45 minutes puis passez le potage au mixer.
- Assaisonnez généreusement, ajoutez la crème puis réchauffez légèrement avant de servir.

