

## VELOUTE DE SALSIFIS AU CERFEUIL

FACILE	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 mixeur

### Ingrédients :

550 gr de salsifis\*  
2 pommes de terre\*\*  
1 poignée de cerfeuil  
1 cube de bouillon de poule\*\*  
1 filet de jus de citron  
30 ml de crème liquide  
Vinaigre\*\*

### Préparation :

- 1 - À l'aide d'un économe, éplucher les salsifis avec des gants. Les mettre au fur et à mesure dans un récipient d'eau vinaigrée (pour éviter le noircissement). Les laver jusqu'à élimination de toutes les impuretés. Les découper en petits tronçons avant de les verser dans une casserole.
- 2 - Ajouter 1 litre 1/2 d'eau froide dans la casserole. Porter à ébullition. Ajouter le cube de bouillon et le cerfeuil soigneusement lavé. Cuire à feu moyen 30 à 35min.
- 3 - Laisser tiédir avant de mixer. Ajouter un filet de jus de citron. Saler et poivrer. Vérifier l'assaisonnement.
- 4 - Ajouter la crème liquide et réchauffer avant de servir.

\* Produits disponibles dans votre Panier Bio

\*\* Produits disponibles chez Panier Naturel