

## Potage au cresson et au bouilli de bœuf



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Un potage plein de vitamines et très parfumé. J'y ajoute un morceau de bouilli de bœuf, ce qui lui donne un tout autre goût.*

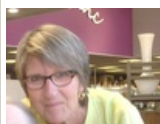
### Ingrédients

- 2 bottes de cresson
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouilli de bœuf - ou 1 cube de bouillon
- 1 cc de thym
- sel
- poivre du moulin
- beurre
- crème fraîche
- 1,5 litre d'eau

### Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau froide, plonger le bouilli de bœuf et porter à ébullition pendant 10 minutes tout en écumant. Le retirer et jeter l'eau.
- 2 Pendant ce temps, bien laver le cresson et couper le bout des branches. Eplucher et couper en morceaux les pommes de terre et l'oignon.
- 3 Dans la casserole, ajouter les légumes dans du beurre fondu et remettre le morceau de bouilli, verser l'eau, saler, poivrer et laisser cuire 45 minutes.
- 4 Retirer le bouilli, mixer le potage et servir bien chaud avec un filet de crème fraîche.
- 5 Et si vous aimez, coupez des petits morceaux de bouilli et mettez-les dans votre potage !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

