

Velouté à l'oseille



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Je vous propose ce velouté à faire au printemps quand commence la saison de l'oseille. Bon moi, je triche... j'en ai dans mon jardin et l'an passé, je l'ai congelée pour ne pas la perdre !

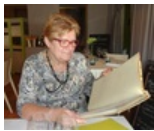
Ingrédients

- 4 grosses poignées de feuilles d'oseille
- quelques pommes de terre
- quelques cuillerées de fromage blanc aux fines herbes
- des bouillons cubes
- huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Laver soigneusement les feuilles d'oseille, enlever les queues et les grosses nervures. J'ai utilisé un sachet de mon congélateur.
- 2 Faire revenir un oignon coupé et une gousse d'ail écrasée dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les feuilles d'oseille grossièrement coupées. Mélanger pour que tout cuise régulièrement.
- 3 Pendant cette cuisson, éplucher les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
- 4 Verser 1,5 litre d'eau et 2 bouillons cubes sur l'oseille. Porter à ébullition.
- 5 Ajouter les pommes de terre. Vérifier l'assaisonnement. Laisser cuire pendant 30 minutes.
- 6 Mixer la soupe et ajouter 2 ou 3 cuillerées de fromage blanc aux fines herbes pour lier le velouté. Redonner un coup de mixeur.
- 7 Déguster, c'est délicieux!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

