

Velouté de crevettes grises



Entrée **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Un velouté plein de saveur et de parfum

Ingrédients

- 100 g de crevettes grises décortiquées
- 3 pommes de terre
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 pincée de piment rouge moulu
- 2 branches de persil
- gros sel
- poivre du moulin
- petits croûtons grattés d'ail
- 2 cs de crème fraîche

Préparation

- 1 Epluchez et lavez les pommes de terre, pelez les tomates, épluchez l'oignon et coupez-les en morceaux.
- 2 Dans une casserole, versez 1 litre d'eau, ajoutez les légumes, une pincée de gros sel, le poivre, le persil et une pincée de piment moulu. Laissez cuire la soupe 40 min.
- 3 Ajoutez les crevettes en laissant bouillir 10 min.
- 4 Lorsque la soupe est cuite, mixez-la et rectifiez l'assaisonnement.
- 5 Ajoutez 2 cs de crème fraîche et servez avec des croûtons grattés d'ail. Bon appétit.

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//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

