

Velouté de chou rouge



15' Temps de préparation

30' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 chou rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- 1 poireau
- 2 pommes de terre
- 2 c.a.s de crème fraîche
- quelques noix ou châtaignes
- Sel, poivre, huile d'olives



- 1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive.
- 2 Hacher finement le chou rouge, couper les pommes de terre et le poireau en petits morceaux. Faites revenir le tout avec l'oignon et l'ail quelques instants.
- 3 Saler et poivrer. Couvrir d'eau les légumes. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soit tendres.
- 4 Mixer et ajouter la crème fraîche.
- 5 Pour plus de gourmandise vous pouvez servir avec des noix, châtaignes ou du fromage frais (Saint Marcellin, chèvre...) !
- 6 C'est prêt !

