



Préparation : 10 min  
Cuisson : 35 min

# Velouté de Laitue

(Entrée froide ou chaude)



Nombre de part :  
8 à 10 Personnes



Difficulté



maraicher-des-bauges.fr

04 50 68 27 79



Maraicher des Bauges



N° Bio : 33340  
74540 - Héry sur Alby

## Ingrédient :

- ✓ 3 Belles Laitue
- ✓ 1kg de Pommes de terre
- ✓ 1 Bouquet de persil
- ✓ 3 Gros oignons
- ✓ 10 Gousses d'Ail
- ✓ 1 Huile d'olive Extra-vierge
- ✓ 3 litres de Bouillon de Poule

Sel - Poivre

## Astuces :

*Pour rajouter de la couleur et du goût*

Compter 3 cubes de bouillon de poule par litre d'eau  
Je prends du bouillon à -25% de sel



## Préparation : 10 min

### Pour les laitues :

Laver, et retirer les grosses côtes

### Pour les pommes de terre :

Eplucher et les couper en dés

### Pour les gousses d'ail et les oignons :

Eplucher et les émincer

## Cuisson : 35 min

Dans un faitout, préparer les 3 litres de bouillon de poule.

Dans une marmite, faire revenir l'ail et les oignons avec de l'huile d'olive et laisser blondir.

Ajouter les feuilles de laitue et les dés de pommes de terre et les faire suer 5 min, puis ajouter le bouillon et le persil.

Assaisonnez à convenance avec une pincé de **poivre** (facultatif).

Couvrir et laisser cuire 30 min en remuant de temps en temps.

A la fin de la cuisson, mixer et servir