

VELOUTÉ VERT ET FRAIS

Par Sophie Hustache
service développement
collectif à Valence

- > **PRÉPARATION** : 10 min
- > **CUISSON** : 0 min
30 min au réfrigérateur



INGRÉDIENTS

- > 1/2 botte de **cresson**
- > 1/2 bouquet d'herbes (cerfeuil, menthe, ciboulette)
- > 2 **concombres**
- > 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- > 2 brins de thym frais (facultatif)
- > sel et poivre



PRÉPARATION

- > **Rincer puis essorer** le cresson.
- > **Supprimer** les tiges les plus grosses.
- > **Peler** les concombres et les couper en cubes.
- > **Mixer** le tout avec la crème, du sel et du poivre.
- > **Ajouter** le cresson et les herbes ciselées, mixer de nouveau.
- > **Réserver** au frais 30 min.

ASTUCE DE CHEF !



« Servir très frais et décorer d'herbes ou de menthe fraîche ! Pour une entrée plus gourmande, ajouter un peu de chèvre frais. »