



IGUAFLHOR

Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

VELOUTE DE LAITUE

Réalisation 30 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 belles laitues
- Poivre
- Sel
- Beurre
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 1.5L d'eau
- 1 pomme de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de poule

Matériel : une marmite

RÉALISATION

- Nettoyer les laitues en retirant les plus grosses côtes et les laver. Les égoutter et les couper en morceaux.
- Émincer l'oignon et l'ail. Détailler la pomme de terre en cubes.
- Faire revenir les laitues, l'oignon et l'ail dans un peu de beurre. Ajouter ensuite l'eau, le cube bouillon et les dés de pommes de terre.
- Cuire environ 30 min. Mixer.
Astuce : n'hésitez pas à ajouter des croutons ou des amandes effilées avec ce velouté !

