

# Velouté de chou gras

## PRÉPARATION

### Ingédients

2 litres d'eau

500 g de feuilles de chou gras  
ou de jeunes pousses

500g de pommes de terre coupées en dés

2 gros oignons hachés

1-2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

Crème

### Procédure :

Verser un fond d'huile dans une casserole, y ajouter les oignons, les faire suer. Ajouter les pommes de terre et l'ail. Verser l'eau. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce les pommes de terre soient cuites. Arrêter le feu. Ajouter les feuilles de chou gras. Assaisonner.

Laisser reposer 10 minutes.

Mixer au mélangeur et servir chaud ou froid en ajoutant 5 ml de crème en garniture.

