

CREME DE ROQUETTE

Pour 6 personnes

(froid ou chaud)

100 gr.	Roquette lavée
1	échalote
2 dl.	bouillon granulé de poule
3 c.s.	huile d'olive
1	pomme de terre moyenne
pincées	sel
¼	crème entière
paquet	flûtes

Recette

1. réserver 6 belles feuilles de roquette, bien laver le reste et la patate, couper petit et égoutter,
2. faire sauter dans de l'huile d'olive, l'échalote. Puis ajouter la roquette, patate et le bouillon. Assaisonner et laisser cuire 5 minutes à feu doux puis passer au mixer,
3. laisser refroidir cette purée au réfrigérateur,
4. fouetter la crème pour qu'elle soit encore onctueuse,
5. mélanger la purée de roquette à la crème, assaisonner.

Service en bol ou verre à pied

Répartir dans les bols, déposer un brin de roquette dessus, une flûte en accompagnement.