

## Velouté de cresson à l'ail

Pour 8 personnes

1 botte de cresson  
2 gousses d'ail  
1 pomme de terre  
1 oignon  
1 cube de bouillon  
¼ de litre de crème  
50g de beurre

Couper la botte de cresson au-dessus du lien, laver et sécher

Eplucher la pomme de terre et la couper en morceaux

Emincer l'oignon, peler et dégermer l'ail

Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter le cresson, la pomme de terre et le bouillon

Faire cuire 30 à 40 min à feu doux

Mixer le tout, ajouter la crème et ajuster le goût

Servir très chaud

On peut également faire des bâtonnets de pain frits