



## Velouté de persil

**Temps de préparation :** 5 minutes.

**Temps de cuisson :** 20 minutes.

### **Ingrédients :**

1 litre de bouillon de volaille ou aux légumes

1 botte de persil plat

10 g de beurre

6 portions de fromage de type vache qui rit (ou 20 cl de crème fraîche)

3 gousses d'ail

### **Descriptif global :**

Faire revenir dans le beurre la botte de persil plat hachée pendant quelques minutes à feu vif.

### **Etape 1 :**

Ajouter le bouillon chaud.

### **Etape 2 :**

Faire bouillir pendant 15 à 20 min.

### **Etape 3 :**

Mixer en ajoutant le fromage (ou la crème) et 3 gousses d'ail hachées.

### **Etape 4 :**

Saler et poivrer.

Servir chaud.