

VELOUTE CRESSON-POIRE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



1 belle botte de cresson (500 g environ)

3 poires

500 ml de bouillon de volaille

6 cuillères à soupe de crème fraîche

sel

poivre

pain de mie + beurre pour les croûtons

- 1 Laver le cresson et l'égoutter. Réserver quelques feuilles pour la déco.
- 2 Eplucher et couper les poires en morceaux.
- 3 Mettre cresson & poires à cuire dans une casserole avec le bouillon. Laisser cuire à feu doux pendant 15 min.
- 4 Mixer la soupe avec une partie ou totalité du bouillon en fonction du velouté désiré, incorporer la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement avec sel (un peu à cause du bouillon de volaille) et poivre. Remettre à chauffer à feu doux.
- 5 Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle. Découper les tranches de pain de mie en petits carrés et les faire dorer dans la poêle.
- 6 Répartir la soupe dans des bols, parsemer de croûtons dorés et décorer d'une feuille de cresson.
- 7 Servir de suite.