

Velouté à la livèche



2 pommes de terre moyennes
1 gros oignon haché finement
30 g de beurre
1 litre de bouillon de poulet
200 ml de crème 35%
4 cuillères à soupe de livèche écossaise
sel et poivre au goût

Épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en dés.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, puis faites-y revenir légèrement l'oignon.

Avant qu'il ne blondisse, ajoutez la livèche, les pommes de terre et le bouillon de poulet.

Faites cuire pendant 25 min, passez au mixer et remettez dans la casserole.

Ajoutez la crème et mélangez le tout.

Rectifiez l'assaisonnement, puis chauffez jusqu'à ce que le velouté frémit.

Servez de suite ou froid après l'avoir laissé 1 heure au réfrigérateur.