



Soupe de cresson sans lait et sans gluten



Ingrédients

pour 4 personnes

1 botte de cresson
3 échalotes
4 pommes de terre de taille moyenne
1 cs d'huile d'olive
1 cs de purée d'amande blanche
bouillon de légumes
sel et poivre du moulin
piment d'Espelette pour la décoration

Épluchez et émincez les 3 échalotes.

Faites les fondre dans un faitout à fond épais avec l'huile d'olive pendant 5 min.

Pendant ce temps, épluchez et coupez en dés de 2 centimètres de côté, ajoutez au faitout. Mélangez les pommes de terre souvent et laissez cuire quelques minutes supplémentaires.

Nettoyez en même temps le cresson. Ajoutez le bouillon au faitout jusqu'à hauteur des pommes de terre, laissez cuire 7 min à petits bouillons.

Ajoutez le cresson, puis du bouillon jusqu'à recouvrir les légumes, laissez cuire 7 min supplémentaires, les pommes de terre doivent être bien tendres. Mixez la soupe finement en ajoutant la purée d'amandes, poivrez. Rectifiez le sel si besoin.

Mon petit coin de cuisine 2010

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com