



Velouté de cresson au crabe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (émincé)
1 noisette de beurre
1 pommes de terre (pelée et en cubes)
1/2 l de bouillon de poule
1 bouquet de cresson
sel et poivre
1 tiret de crème
1 boîte de crabe
1/2 citron (zeste râpé)
2 brins d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer l'oignon dans du beurre.
- 2.** Ajoutez la pomme de terre et couvrez de bouillon de poule. Laissez mijoter pendant 20 minutes.
- 3.** Ajoutez le cresson nettoyé et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Mixez le mélange pour obtenir un velouté bien lisse. Salez, poivrez et ajoutez la crème.
- 4.** Ouvrez la boîte de crabe et égouttez-le bien.
- 5.** Servez le velouté dans de jolies assiettes. Garnissez-le de crabe, de zeste de citron râpé et d'aneth.