



Velouté de jeunes pousses d'oignons et petits pois frais

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 2 sachets de jeunes pousses d'oignons
- 1 barquette de petits pois frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 900 ml de bouillon (900 ml d'eau bouillante avec 1 bouillon de volaille et 1 bouillon de légumes)

1. Dans une très grande casserole, faire revenir les oignons coupés en 2 dans le sens de la longueur et les faire cuire doucement pendant 5 mn dans de l'huile d'olive.
2. Ajouter le bouillon et laisser cuire 10 mn. Ajouter ensuite les petits pois et laisser cuire de nouveau 10 mn.
3. Bien saler
4. Mixer et passer à travers une passoire fine.

Astuces

Pour un veloutée plus épais, ne mettre que 750 ml de bouillon.
Et pour encore plus de gourmandise, vous pouvez ajouter 2 cuillères à soupe de crème liquide.

Cette recette se réalise avec des légumes frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.