



Velouté de cresson à la Montbéliard

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Montbéliard
- 1 noisette de beurre
- 2 bottes de cresson
- 3 pommes de terre (à potage/purée)
- 1 pincée de gros sel
- 1,5 litre d'eau
- 2 c. à soupe de crème fraîche.

1. Peler les pommes de terre, les laver et les tailler en petits cubes.
2. Laver le cresson sous l'eau courante sans retirer le lien qui retient les feuilles en botte.
3. Trancher les feuilles au ras du lien.

4. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et ajouter le cresson.
5. Faire « fondre » le cresson quelques instants puis verser l'eau, saler et ajouter les pommes de terre finement taillées.
6. Laisser cuire environ 20 min.
7. Mixer.
8. Ajouter la saucisse de Montbéliard coupée en petits dés.
9. Faire chauffer à feu doux pendant 10 minutes.
10. Servez cette soupe, directement dans des bols ou des assiettes creuses, accompagnée d'un peu de crème fraîche.

© Anne-Sophie Lhomme – AJI Studio pour la [Saucisse de Morteau](#)

<http://www.saucisse-montbeliard.com/>

