



## **Velouté de cresson aux Pompadour Label Rouge et toasts à la crème de sardine**

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 4 pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 2 bottes de cresson
- 100 g de sardines à l'huile
- 3 portions de fromage frais
- 10 g de margarine
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 baguette

- Sel
- poivre

1. Lavez le cresson et retirez les grosses tiges.
2. Faites-le revenir avec l'oignon émincé dans une noix de margarine, ajoutez les Pompadour épluchées et coupées en dés. Couvrez avec 1 litre d'eau et ajoutez le cube de bouillon, mélangez. Salez, poivrez et laissez cuire 40 min.
3. Préparez la crème de sardine en mélangeant les sardines égouttées de leur huile, le jus de citron et les carrés frais. Écrasez à la fourchette, salez et poivrez.
4. Vérifiez la cuisson des Pompadour à l'aide d'un couteau, puis mixez le tout. Ajoutez la crème fraîche.
5. Servez le velouté accompagné de toasts à la crème de sardine.

© **Pomme de terre La Pompadour**