



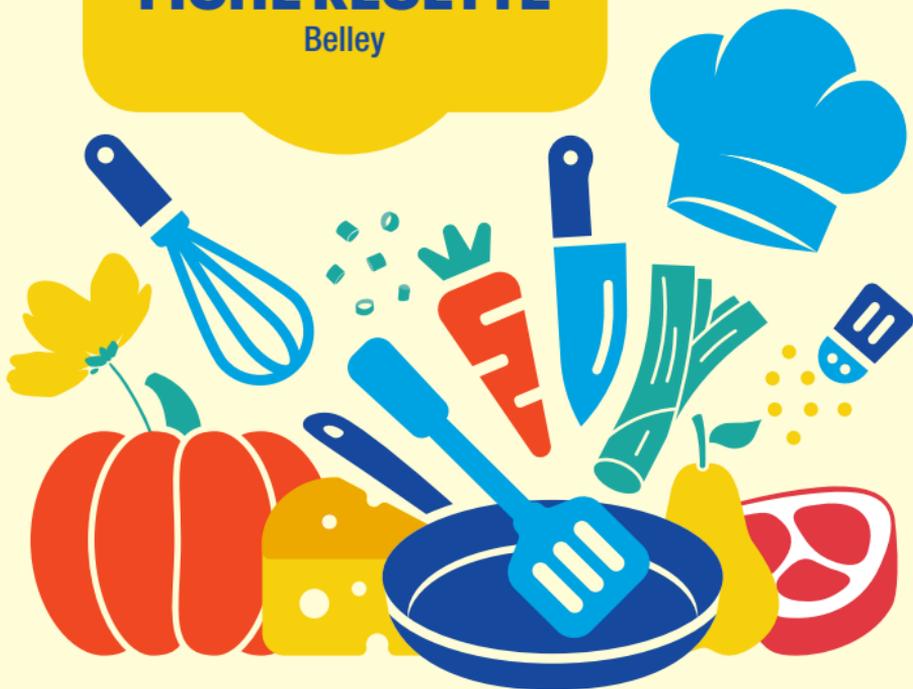
**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

**FICHE RECETTE**

Belley



©2023 M ton Marché / Graphisme: WWANTEDJ



## Velouté de légumes



Laurent ROCHE



PLAT



15min



1h30



4 pers.

### INGRÉDIENTS

- ✓ 4 pommes de terre
- ✓ 2 poireaux
- ✓ 1 courgette
- ✓ 1 céleri
- ✓ 150g de champignons
- ✓ 2 carottes
- ✓ 50cl de crème fraîche
- ✓ Une poignée de croûtons à l'huile d'olive

### PRÉPARATION

- 1 Laver, éplucher et couper grossièrement les légumes.
- 2 Placer tous les légumes dans une marmite puis recouvrir le tout d'eau.
- 3 Porter la marmite sur feu moyen et laissez cuire pendant 1h30 jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- 4 Passer le tout au mixeur puis ajouter la crème fraîche, saler et poivrer.
- 5 Servir chaud accompagné de quelques croûtons.