



VELOUTÉ DE LAITUE



INGREDIENTS :

- 1 laitue défraîchie
- 3 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 petit verre de lait de vache ou autre (soja, riz...)
- huile d'olive

1- Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail (en gros morceaux) dans de l'huile d'olive, pendant quelques minutes. Rajoutez les pommes de terre préalablement lavées, avec la peau, en gros morceaux. Ajoutez un verre d'eau, couvrez et laissez cuire 10 min.

2- Ajoutez vos restes de laitue et faites revenir le tout encore 5 min à 10 min.

3- Rajoutez le sucre, le sel, le lait et mixez avec au bras pendant 1 min. à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un velouté.

Vérifiez la texture et si elle est trop épaisse, rajoutez encore du lait. Assaisonnez à votre convenance, c'est prêt !