

VELOUTE DE CARDONS



Ingrédient: pour 6 personnes

300 g de cardons
2 pommes de terre
1 carotte
2 oignons
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de volaille
20 cl de crème liquide
1 petit bouquet de ciboulette
thym

sel, poivre
le jus d'1 citron
1 c.à soupe de sucre
2 c.à soupe d'huile d'olive



Recette:

Epluchez les côtes de cardon, coupez-les en tronçons et plongez-les au fur et à mesure dans un saladier d'eau avec la moitié du jus du citron.

Blanchissez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante salée, additionnée du reste du jus de citron.

Epluchez les pommes de terre, la carotte, l'ail et les oignons.

Coupez les légumes en morceaux et émincez les oignons.

Faites revenir les oignons dans un grand faitout avec l'huile, puis ajoutez les autres légumes ainsi que les cardons égouttés.

Couvrez d'eau, ajoutez le cube de bouillon, l'ail, le thym et le sucre. Laissez cuire à couvert, 45 mn.

Avec une écumoire, récupérez les légumes et passez-les à la moulinette pour supprimer les fils restants.

Ajoutez du bouillon et la crème afin d'obtenir un velouté à la consistance voulue.

Parsemez le velouté de ciboulette hachée et de poivre juste avant de servir.



Bon Appétit