

Velouté de pomme de terre haricot vert et carotte

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS

Velouté de pomme de terre
haricot vert et carotte

Faites bouillir l'eau avec le cube de bouillon.
Épluchez et coupez l'ensemble des légumes en
gros morceaux.

Plongez-les dans l'eau bouillante, puis
couvrez la casserole et laissez cuire pendant
une demi-heure.

Mixez l'ensemble de la préparation, jusqu'à
obtenir la texture d'un velouté, puis ajoutez la
crème fraîche et les jaunes d'œufs.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 6 pommes de terre
- 100gr de haricots verts
- 3 carottes
- 1 cube de bouillon
- 3 cás de crème fraîche
- 1L d'eau
- 3 jaunes d'œufs
- Sel
- Poivre

