



Jardin à table

extrait page

40

~
**Velouté aux cosses
de fèves**

*Ne jetez plus les cosses de vos fèves fraîches !
Préparez un délicieux velouté !*

Préparation : 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de cosses de fèves

1 bouillon cube de volaille

1 oignon

1 pomme de terre

Sel, poivre

- *Préparez le bouillon de volaille.*
- *Emincez l'oignon et la pomme de terre puis faites-les suer dans un faitout.*
- *Ajoutez les cosses.*
- *Faites-les cuire en les mouillant avec le bouillon de volaille.*
- *Laissez cuire 30 minutes à feu doux puis mixez.*
- *Assaisonnez à votre convenance et servez ce velouté accompagné d'une noix de beurre.*