

Velouté de salsifis

Préparation : 10 minutes / Cuisson : environ 15 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 bocaux de salsifis ou salsifis frais
- 1 bouquet garni ou un sachet à infuser pour légumes
- 1 oignon
- 2 carrés de fromage ail et fines herbes
- 20 cl de lait

Préparation : Pour le veau

- Égoutter et rincer les salsifis, les rincer. Mettre dans la casserole avec 1 litre d'eau le bouquet garni.
- Eplucher et couper l'oignon en morceaux. L'ajouter aux salsifis.
- Cuire 15 minutes.
- Joindre le fromage ail et fines herbes. Laisser mijoter encore 5 minutes.
- Incorporer le lait, mixer et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
- Vous pouvez ajouter de la ciboulette.

Astuce :

Ne salez pas à cause de la présence du fromage.

Si vous préparez des salsifis frais, épluchez-les avec des gants Mettez- les morceaux épluchés, au fur et à mesure, dans de l'eau citronnée, pour éviter qu'ils noircissent. les cuire ensuite 20 minutes dans le lait.