

Velouté de Chou Vert

Pour 6/8 personnes :

- **1 gros chou vert**
- **4/5 litres d'eau**
- **1 oignon**
- **1 grosse pomme de terre**
- **150 g de crème fraîche épaisse**
- **1 kub or**
- **1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)**

1. Éplucher puis couper en morceaux l'oignon, la pomme de terre et le chou.
2. Ajouter le tout dans une cocotte minute puis verser l'eau dans son intégralité. Terminer en ajoutant le kub et la graisse de canard.
3. Fermer la cocotte puis porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1 heure à partir du moment où celle-ci se met à siffler.
4. Une fois cuit, découvrir la cocotte puis ajouter la crème fraîche.
5. Laisser mijoter durant une quinzaine de minutes puis retirer du feu.
6. Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté se dégustera accompagné de croûtons de pains et de gruyère râpé.

Il est également possible de l'assaisonner avec **un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"** ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒