

Velouté de Pommes de Terre

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **1 oignon**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena ou farine**
- **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis l'oignon.
2. Dans une cocotte minute, couper en gros morceaux les pommes de terre et l'oignon. Verser ensuite l'eau.
3. Ajouter le cube de bouillon, le gros sel et la graisse.
4. Fermer la cocotte puis cuire pendant 1h à partir du moment où celle-ci se met à siffler.
5. Découvrir puis ajouter le lait et continuer la cuisson pendant 15 minutes.
6. Incorporer ensuite la cuillère à soupe de Maïzena puis terminer la cuisson pendant 5 minutes.
7. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt ! ☐

☐ Ce sublime velouté se dégustera agrémenté de croutons et de gruyère râpé ! Une recette qui m'a été transmise par ma grand-mère ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

