**VELOUTE DE LEGUMES**

**Pour 1 personne, ici dîner d’une enfant de 5 ans**

1 petite courgette

1 petite carotte

1 poireau

1 pomme de terre nouvelle

1 petit oignon piqué d’un clou de girofle

Un peu de persil et d’herbe en Provence

1 cube de bouillon de poule

De l’eau

2 cas de crème et 1 noisette de beurre

Epluchez carotte, oignon et PDT

Coupez en morceaux carotte, courgette et poireaux

Mettre l’ensemble des ingrédients dans une casserole rempli d’eau

Portez à ébullition et cuire 30 minutes à petit bouillon

Mettre tous les légumes dans un récipient (n’oubliez pas de jeter le clou de girofle avant)

Versez 1 louche du bouillon

Mixez au mixeur plongeant, vitesse 1 puis 2 pour obtenir un jolie velouté et ajoutez si nécessaire un peu de bouillon

Rectifiez l’assaisonnement en sel, poivre ou autre, selon vos goûts

Accompagnez-le velouté, d’une tranche de pain de campagne, grillée et coupée en croûtons

Vous pouvez bien sur mettre les légumes de votre choix, sur la même base, comme un navet, du choux, etc …

Ma fille se régale à chaque fois !

**LA TABLE DES PLAISIRS**