

# Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	10	minutes
Temps de cuisson	10	minutes
Temps de réfrigération		minutes

## Potages

### MA RECETTE



### Velouté au cœur de palmier

#### Il me faut

- 100 g de blanc de poireau
- 10 g de beurre
- 20 cl de crème légère
- 400 g de cœur de palmier
- 20 cl de bouillon de volaille ou d'eau

#### La recette

Émincez finement les blancs de poireau et faites suer 1 mn dans le beurre.

Égoutter, découper en fines tranches les cœurs de palmier et incorporer à la poêle.

Ajouter l'eau, la crème, saler, poivrer.

Cuire 10 mn à feu doux.

Mixer le tout, passer au chinois pour éliminer les fils.

Servir bien chaud, saupoudré de ciboulette ou de coriandre fraîche.