

# Velouté de Rouge vif d'Etampes

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

## **Ingrédients :**

- Rouge Vif
- Crème
- Lait
- Croutons

## **Préparation :**

1. Pelez, épépinez et coupez le rouge vif en morceaux
2. Faites-le cuire à la vapeur 20 minutes
3. Mixez le tout en y ajoutant du lait bouillant afin d'obtenir un velouté
4. Mélangez ce dernier avec la crème dans une casserole, assaisonnez et portez à ébullition
5. Servez accompagné de croûtons