

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