

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

.Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15minutes
Cuisson 35 minutes environ

Coupez net la base des tiges de cresson.

Lavez-le et essorez-le.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre, déposez-y le cresson et mélangez 4 minutes

Ajoutez les pommes de terre,versez 1 litre d'eau, puis portez à ébullition, salez, réduisez le feu et laissez mijoter 30 minutes

Pendant ce temps, montez la crème liquide bien froide avec un batteur électrique, jusqu'à ce qu'elle devienne très ferme.

Versez la cancoillotte dans un bol, poivrez-la et incorporez-y la crème fouettée.

Mixez la soupe,

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf avec la crème épaisse.

Versez une louche de soupe tout en remuant et reversez dans la casserole.

Réchauffez 2 minutes sans faire bouillir.

Servez le velouté dans une soupière avec la crème fouettée à la cancoillotte.

Vous pouvez la saupoudrer de poivre mélangés concassé.

Pour mixer mon velouté, j'emploie mon blender.

Recette femina.

Commentaires

La "cancoillotte" est un fromage de lait de vache à pâte fondue de la région de Franche-Comté.

Conditionné en pot de petit ou grand modèle, peut se déguster à froid ou à chaud.

Ce fromage fondu pauvre en graisse, est recommandé lorsqu'on est au régime.

(40 g de cancoillotte contiennent moins de calories qu'un yaourt nature sans sucre).

90% de la "cancoillotte" est consommé en Franche-Comté, mais vous la trouvez maintenant dans toutes les régions de France.

Ajouter un commentaire



VELOUTE DE CRESSON A LA

CANCOILLOTTE



javascript:alert
("Lien non défini ou
indisponible")

Ingrédients

1 botte de cresson
(ou 2 sachets
de 125gr chacun)
2 pommes de terre
de taille moyenne
4 cuillerées à soupe
de cancoillotte nature
20 g de beurre
10 cl de crème fraîche
liquide bien froide
15 cl de crème fraîche
épaisse
1 jaune d'oeuf
sel/poivre
poivres mélangés



