



4 personnes



10 minutes



25 minutes

- 150g de mâche
- 30g de beurre
- 200g de pomme de terre
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel et poivre
- beurre
- crème fraîche

## Velouté de mâche

1- Faites revenir dans du beurre, la mâche et la pomme de terre coupée en morceaux pendant quelques minutes.

2- Ajoutez 1L d'eau et le cube de bouillon de volaille, du sel et du poivre. Faites cuire 25min.

3- Mixez, puis dégustez avec un peu de crème fraîche, selon votre préférence.