



# Prendre le large en cuisinant

# Prendre le large en cuisinant

## Velouté de capucine

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

---

10 feuilles de capucine

---

100g de pomme de terre

---

30g d'oignon

---

Sel

---

Poivre

---

200ml d'eau

---

30g de crème

---

### Marche à suivre

#### Marche à suivre:

Eplucher la pomme de terre et l'oignon.

Faire suer l'oignon dans une casserole.

Ajouter les pommes de terre et mouiller avec l'eau.

Une fois cuites, ajouter les feuilles de capucine hachées.

Saler et poivrer.

Passer le tout au mixer afin d'obtenir une consistance de velouté.

Crèmer et déguster.

Bon appétit!