

Le potage veloute

Pour 4 personnes

Ingrédients

30 g de beurre de cuisine; 1 cuillerée à soupe de farine; 1 litre de bouillon de légumes léger; 2 œufs; 1 dl de crème; un peu de noix de muscade râpée; 1 botte de ciboulette.

Préparation

1. Faire fondre sur feu doux dans une casserole le beurre, ajouter la farine. Ne pas laisser colorer. Mouiller peu à peu avec le bouillon, en remuant à la cuillère de bois, afin que la farine soit lisse. Laisser cuire à petit feu 25 à 30 minutes.

2. Battre ensemble dans une soupière les œufs et la crème. Lorsque le mélange est mousseux verser le potage et continuer à remuer. Assaisonner d'un peu de noix de muscade râpée et ne pas oublier la ciboulette coupée très finement.