



Velouté de haricots verts

21/01/2015 à 17h29

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pommes de terre
- 1 gousse d'ail écrasée
- 300g de haricots verts frais ou surgelés
- Piment d'Espelette
- 15 g de mascarpone ou de crème légère
- 1 cube de volaille

Préparation :

- Epluchez les pommes de terre et les découper en petits cubes. Prenez un faitout et placez-y les pommes de terre découpées en cubes avec les haricots verts. Versez un litre d'eau, jusqu'à recouvrement, et ajoutez le bouillon cube ;
- Faites cuire à feu doux. Une fois les légumes cuits, retirez le faitout du feu et mixez le tout ;
- Remettez le faitout sur feu très doux puis ajoutez le mascarpone et l'ail ;
- Mélangez le tout et avant de servir, ajoutez un peu de piment d'Espelette.