



Velouté de mâche

12/09/2019 à 10h58

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de mâche
- 1 petite pomme de terre
- sel, poivre

Préparation :

- Pelez la pomme de terre et coupez-la en tous petits cubes;
- Rincez la mâche et essorez-la;
- Mettez la mâche (gardez-en 50 g) et les cubes de pomme de terre dans une casserole et ajoutez 400mL d'eau;
- Portez à ébullition et laissez frémir 15 mn;
- Mixez longuement les légumes avec leur eau de cuisson, en incorporant la mâche crue, qui apporte un goût frais et herbacé;
- Servez aussitôt, tel quel ou avec du pain grillé.