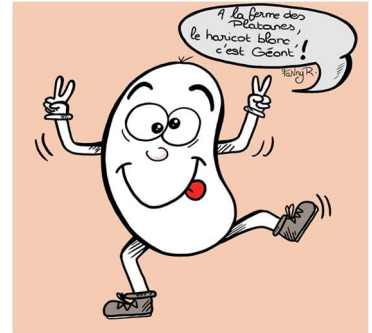


Velouté crémeux de haricots blancs

Pour 4 personnes : 500g de haricots blancs cuits
15cL de crème fraîche
10cL de bouillon de légumes
une noix de beurre
muscade selon goût
sel, poivre



- 1) Mixer les haricots blancs en une très fine purée.
- 2) Placer la purée obtenue dans une casserole, ajouter la crème, le bouillon de légumes, la muscade, du sel, du poivre. Bien mélanger puis porter à ébullition.
- 3) Mixer à nouveau si nécessaire. Ajouter la noix de beurre et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 4) Servir très chaud avec des croûtons de pain frottés à l'ail.

**Source : L'école de cuisine. Les légumes d'hiver
Editions France Loisirs**