

# Velouté au persil tubéreux

Persil tubéreux, Recette, Velouté



4 pers

30 min

10 min

## Ingrédients

500 gr de persil tubéreux

1 échalote

1 bouillon de volaille

## Préparation

### Étape 1

Éplucher 500 gr de persil tubéreux et les couper en gros dés.

### Étape 2

Faire sauter une échalote émincée dans une cocotte et ajouter les dés de persil.

### Étape 3

Verser 100 ml d'eau et émietter un bouillon de volaille  
Fermer la cocotte et laisser mijoter 12 min

### Étape 4

Une fois cuit, mixer le tout.  
Garnir des brins de persil plat écrasés dans de l'huile d'olive afin d'obtenir un coulis

## Contact



Téléphone

+32 472 90 2114



Email

fermedevillers@outlook.be



Adresse

Rue de Celles, 48  
4450 Hologne-sur-Geer



Politique de confidentialité

Bel Go Bio SCRL  
TVA 069545648

