



Soupe

Velouté au vin blanc

Mise en place et préparation: env. 15 min

Énergie Portion (1/4): 269 kcal

(lip 20 g / glu 5 g / pro 5 g)

Pour 4 personnes

- 1 cs de Maïzena
- 2 ½ dl de vin blanc
- 2 œufs
- 6 dl de bouillon de poule, froid
- 2 dl de crème
- sel, selon goût
- poivre, selon goût

Voici comment faire:

Soupe: Délayer la Maïzena avec le vin dans une casserole. Ajouter les œufs, bien remuer au fouet en versant lentement le bouillon, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Éloigner aussitôt la casserole du feu, remuer encore env. 1 minute. Batre légèrement la crème, incorporer, faire chauffer, rectifier l'assaisonnement, dresser dans des assiettes creuses chaudes.

Suggestion: ciseler un peu de ciboulette et en parsemer le velouté.

Conseil d'achat
Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto:

