

Velouté de Rouge vif d'Etampes



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Préparation:

Pelez, épépinez et coupez le Rouge vif en morceaux.

Faites-le cuire à la vapeur 20 mn.

Mixez le tout en y ajoutant du lait bouillant afin d'obtenir un velouté.

Mélangez ce dernier avec la crème dans une casserole, assaisonnez et portez à ébullition.

Servez accompagné de croûtons.