



VELOUTE DE LEGUMES AU FOIE GRAS

Ingrédients :

2 poireaux
4 carottes
2 pommes de terre
1 Saint Marcellin
Un peu de foie gras

REALISATION :

Faire bouillir de l'eau (autant de quantité que de poids de légumes)

Rajouter les légumes en petits morceaux et faire cuire environ ¼ heure (plus si c'est nécessaire)

Lorsque les légumes sont cuits, rajouter le Saint Marcellin et mixer le tout jusqu' à obtenir un beau velouté.

Ajouter sel et poivre.

Servir bien chaud avec un filet d'huile d'olive et parsemer de petits bouts de foie gras.