

# QUE FAIRE AVEC...

## ... 300 g de **Pourpier d'hiver** ?



*Le pourpier d'hiver est une salade d'hiver croquante, au léger goût de noisette (s'il a fait bien froid...)*

### Velouté de pourpier

- ✿ Laver et sécher le pourpier. Eplucher et couper **2 pommes de terre** en dés. Hacher **2 échalotes**.
- ✿ Faire fondre les échalotes dans une casserole avec **2 noix de beurre** durant 3-4 minutes. Ajouter les feuilles de pourpier et faire suer pendant environ 3 minutes en remuant. Ajouter ensuite les pommes de terre, **150 cl de bouillon de volaille** (ou de légumes), salé et poivré. Mélanger. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 30 minutes. Mixer le potage au mixeur-plongeur.

\* \* \*