

# POTAGE CRESSON - POMMES DE TERRE

Avril 2004 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 botte de cresson de fontaine
- ★ 500 g de pommes de terre farineuses (Bintje)
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Mixer plongeant

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,75 € (soit 0,69 € par personne)



## Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en 8 et les rincer. Parer le cresson (éliminer les feuilles fanées, couper la base des tiges), bien le laver et l'égoutter. Dans une grande casserole mettre les morceaux de pommes de terre, recouvrir avec 1 litre 1/2 d'eau, saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes à petits bouillons. Ajouter le cresson grossièrement haché et poursuivre la cuisson 10 minutes. Hors du feu, passer au mixer, ajouter la crème fraîche, bien homogénéiser, rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.