

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## VELOUTE DE MÂCHE EN APERO



**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 15 min**  
**Cuisson : 15 min**

### Ingrédients :

- 200 g de mâche
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 portions de vache qui rit
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre blanc

### Préparation :

Epluchez les pommes de terre, rincez puis coupez-les en dés.

Dans une casserole, mettez la mâche et les dés de pommes de terre avec 2 grands verres d'eau, salez puis laissez cuire 15 min.

Dans un Blender, mettez le fromage la vache qui rit, la crème fraîche puis la mâche et les dés de pommes de terre cuites. Mixez en ajoutant petit à petit l'eau de cuisson jusqu'à ce que le mélange devient velouté et crémeux. Poivrez et ajoutez du sel si besoin.

Servez tiède dans des petites verrines et mettez une petite feuille de mâche dans chaque verrine pour faire un rappel du contenu.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)