



**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN**

*Recettes de cuisine*

**le velouté aux fèves et oignons :**

Pour 4 personnes:

2 oignons

1 sachet de fèves pelées de chez Picard

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 grand verre d'eau

1 cube de bouillon de volaille dégraissé

1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Emincer finement les oignons et faites les revenir dans une casserole avec l'huile. Lorsqu'ils colorent ajouter les fèves et remuer. Laisser cuire 1 à 2 minutes en remuant.

Ajouter l'eau et le cube. Faites bouillir et mélanger de nouveau. Réduire le feu et laisser cuire 5 minutes.

Mixer les fèves, ajouter la crème fraîche et servez aussitôt.

Mon verdict : très bon, à refaire en insistant un peu sur les épices

**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN** © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)

**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN** © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>

[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)