VELOUTE de MACHE

Ingrédients : 1 gros oignon ou 2 échalotes

 2 gousses d’ail

 30 g de beurre

 150g de Pomme de Terre coupées en morceaux

 Sel poivre, une pincée de sucre

 600 g eau et 1 bouillon cube

 200g de Mâche

 60g de poitrine fumée ou lard, coupée en lardons (facultatif)

 100g de crème fraiche

 2 c à c jus de citron

 1 trait de sauce Worcestershire

Faire revenir dans le beurre oignon ou échalotes émincés et ail écrasés,

 Ajouter les pommes de terre, les épices puis l’eau et le cube faire bien chauffer 10mnr.

 Mettre la mâche, et les ingrédients restants sauf les lardons et laisser cuire 5mn environ.

Faire frire les lardons dans la poêle

Mixer le velouté, verser dans l assiette et répartir les lardons dessus.

Bonne Appétit