

# Velouté de pommes de terre au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

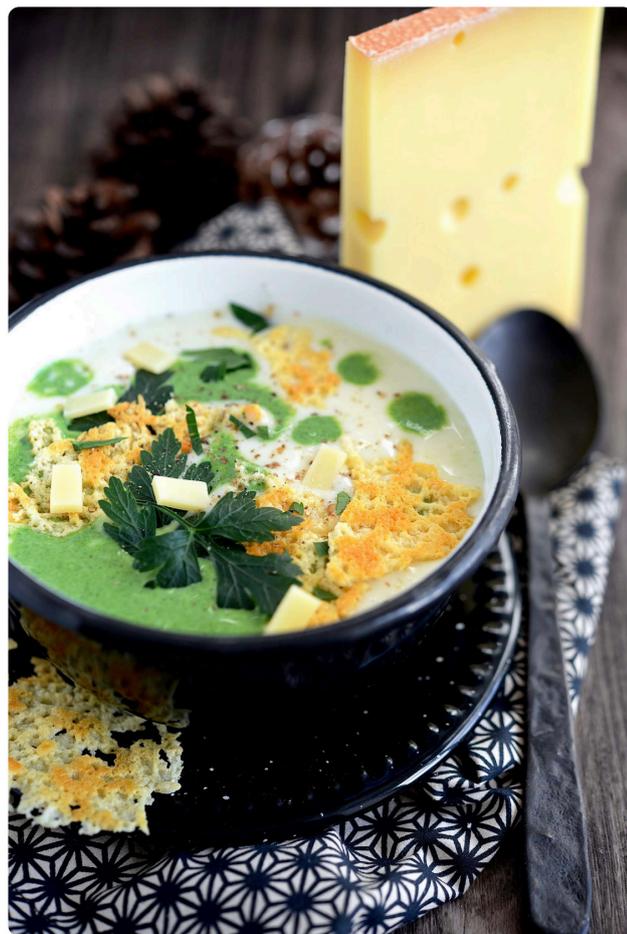
## Ingrédients

### Pour le velouté

- 300 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 50 cl de bouillon de volaille
- 80 g de GRUYÈRE DE FRANCE râpé
- 25 cl de crème
- 1 botte de persil
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation

- Epluchez et émincez les pommes de terre. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajoutez les pommes de terre et l'oignon émincé, assaisonnez. Faites cuire une dizaine de minutes puis couvrez de bouillon de volaille. Laissez cuire à nouveau environ 25 minutes puis ajoutez le GRUYÈRE DE FRANCE et la crème. Mixez pour avoir une consistance très lisse. Réservez au chaud.
- Lavez et effeuillez le persil. Faites blanchir 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Plongez-le ensuite dans l'eau glacée. Faites bouillir la crème, salez et poivrez puis ajoutez le persil et mixez.
- Servez bien chaud avec la crème de persil.



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**