

VELOUTE de LEGUMES au JAMBON de VENDEE IGP



Personnes
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

Les Ingrédients

- 8 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 2 cubes de Bouillon de Légumes
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 panais
- 1 poireau
- 20 ml de crème liquide
- 800 ml d'eau
- Sel et poivre

La Préparation

- I. Epluchez les carottes, le panais, le poireau et les pommes de terre. Coupez les légumes en morceaux.
- II. Dans une poêle sans matière grasse, faites griller les tranches fines de Jambon de Vendée IGP puis hachez-le finement.
- III. Dans une cocotte contenant 800 ml d'eau, faites cuire les légumes avec les 2 cubes de bouillon 20 minutes. Mixez et ajoutez la crème.
- IV. Servez dans 4 bols et ajoutez le Jambon de Vendée IGP grillé.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

