



## Entrée chaude – Velouté de Fèves fraîches

Préparation 20 min. cuisson 20 min.

### **6 personnes**

1 kg. fèves écosées et sans peau  
2 cubes pour 1,5 l. bouillon de volaille  
1 c.c. sucre en poudre  
50 gr. beurre  
25 cl. de crème fraîche  
quelques brins de cerfeuil  
sel  
poivre

### **24 personnes**

4 kg. fèves écosées et sans peau  
8 cubes de bouillon de volaille  
4 c.c. sucre en poudre  
200 gr. beurre  
4 x 25 cl. de crème fraîche  
cerfeuil  
sel  
poivre

Cuire les fèves 6 min. dans de l'eau bouillante salée.

Les égoutter et en réserver quelques petites pour la décoration.

Mixer le reste en allongeant progressivement la purée avec le bouillon de volaille.

Ajouter le sucre, le poivre et éventuellement un peu de sel.

Verser dans une casserole et amener à ébullition.

Tout en fouettant, incorporer la crème fraîche.

Servir en déposant quelques fèves et saupoudrer de pluches de cerfeuil.