



# VELOUTÉ DE COCO DE PLOURIVO

## INGRÉDIENTS

- 500 g de coco de Plourivo
- 300 g de pomme de terre
- 100 g d'oseille
- 1 bouquet de cerfeuil
- 30 g de beurre

## PRÉPARATION

Cuire les cocos de Plourivo avec les pommes de terre pendant 40 minutes, départ eau froide. Ne saler qu'en fin de cuisson.

Mixer et ajouter l'oseille et le cerfeuil finement hachés.

Laisser mijoter 15 minutes.

Avant de servir ajouter le beurre coupé en dés.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 55MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H15MN**