



# Velouté de cresson au crabe

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

1 oignon (émincé)  
1 noisette de beurre  
1 pommes de terre (pelée et en cubes)  
1/2 l de bouillon de poule  
1 bouquet de cresson  
sel et poivre  
1 tiret de crème  
1 boîte de crabe  
1/2 citron (zeste râpé)  
2 brins d'aneth

## Bereidingswijze

- 1.** Faites suer l'oignon dans du beurre.
- 2.** Ajoutez la pomme de terre et couvrez de bouillon de poule. Laissez mijoter pendant 20 minutes.
- 3.** Ajoutez le cresson nettoyé et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Mixez le mélange pour obtenir un velouté bien lisse. Salez, poivrez et ajoutez la crème.
- 4.** Ouvrez la boîte de crabe et égouttez-le bien.
- 5.** Servez le velouté dans de jolies assiettes. Garnissez-le de crabe, de zeste de citron râpé et d'aneth.