

## **Potage aux colraves et aux fines herbes - 4 personnes -**

### **Ingrédients :**

4 gros colraves avec leurs feuilles

1 échalote

1 cs de beurre

3 dl de bouillon de légumes

1,8 dl de demi-crème

2 cs de cerfeuil et 2 de mélisse

sel, poivre du moulin

### **Préparation :**

Retirer la verdure des colraves jusqu'aux feuilles les plus petites. Y découper un couvercle et le placer dans de l'eau froide (afin que les feuilles gardent leur fraîcheur). Rectifier, si nécessaire, le fond des colraves afin de l'aplanir.

A l'aide d'une cuillère parisienne (ou cuillère à melon), évider les colraves en laissant une couche de 5 mm de pulpe environ. Réserver la pulpe et les colraves évidés.

Hacher finement l'échalote et la faire suer dans le beurre. Ajouter la pulpe du colrave, verser le bouillon et la demi-crème, couvrir et laisser cuire 10 minutes environ jusqu'à ce que le mélange soit tendre.

Hacher fin les fines herbes, les ajouter et mixer finement le tout. Saler et poivrer. Réchauffer les colraves évidés en les plongeant dans de l'eau chaude.

Les remplir de potage, reposer les couvercles et servir.