

# Velouté d'épiaire des bois

## Ingrédients pour 4 personnes

1 gros oignon  
4 gousses d'ail  
2-3 cuillerées d'huile d'olive  
1 saladier de pousses d'épiaire des bois  
1 l d'eau bouillante  
1 pomme de terre (facultatif)  
Sel

*L'épiaire des bois donne à ce velouté un délicat goût de cèpe. La pomme de terre ajoutera du liant à la verdure mais n'est pas obligatoire.*

## Préparation

Dans un fait-tout, faire revenir doucement dans l'huile d'olive l'oignon et l'ail émincés jusqu'à ce qu'ils aient bien fondu et doré.

Pendant ce temps, brosser la pomme de terre et la couper en minces lamelles, laver et essorer les pointes d'épiaire des bois.

Lorsque l'ail et l'oignon sont bien réduits, ajouter la pomme de terre, les pousses d'épiaire, et couvrir avec l'eau bouillante. Saler.

Laisser remonter à ébullition et cuire quelques minutes jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre, puis couper le feu.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Servir sans attendre.

**Recette : Martine Desbureaux et Pascale Burel**