

## *Velouté de roquette crue*

Au mois d'avril on commence à trouver de la roquette chez les maraichers.  
Cette salade piquante et gouteuse va apporter un gout puissant à ce velouté...

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 500g de pommes de terre
- 200g de roquette
- 20cl de crème de soja
- sel, poivre
- 1cc de paprika
- 1,2l de bouillon de légumes.
- 1cs de tamari

### **Recette :**

Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Les égoutter.  
Verser 1,2l de bouillon de légumes bouillant sur les pommes de terre.  
Saler, poivrer. Mixer finement.  
Ajouter la roquette crue.  
Mixer le tout.  
Ajouter la crème de soja ou de millet ou de coco, le paprika et le tamari.  
Ajuster en liquide selon la texture que vous souhaitez obtenir.  
Voilà c'est prêt : Facile!!!

*Bonne appétit*

