

# Velouté de pommes de terre au beurre de truffe



## Ingrédients pour 6 personnes:

750g de pommes de terre (variétés pour purée et soupes)  
1 oignon  
1 échalote  
1 demi blanc de poireau  
2 tablettes de bouillon de légumes bio  
1/2 litre de lait  
1/2 litre d'eau  
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

100g de beurre 1/2 sel  
1 truffe de 25-30g environ

## Préparation:

- Beurre de truffe: couper le beurre salé en dés dans un bol, râper la truffe dessus et mélanger. Couvrir d'un film étirable et mettre au frais.
- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en dés. Diluer les tablettes de bouillon dans 1/2 litre d'eau. Peler et émincer l'oignon, l'échalote et le demi blanc de poireau.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre doux et mettre l'oignon, l'échalote et le poireau à fondre sans colorer. Ajouter les dés de pommes de terre et remuer 2-3 minutes avant de verser le bouillon et le lait. Porter à ébullition et laisser frémir 30 minutes. Mixer le tout, assaisonner si besoin et réserver.
- Pour servir, réchauffer doucement le velouté puis ajouter la crème et les 3/4 du beurre. Verser dans des bols ou des verrines et coiffer d'une noix de beurre de truffe et de quelques copeaux de truffe.