

## Velouté de volaille aux amandes

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 minutes, cuisson : 12 minutes.

1 litre 1/2 de bouillon de volaille assez corsé (préparé avec du bouillon concentré); 50 g de poudre d'amandes; 1 jaune d'œuf; 3 c à soupe de crème fraîche; cerfeuil haché; 1 c à soupe de porto blanc (facultatif).

Préparer le bouillon; mettre le jaune d'œuf dans un bol; ajouter la crème fraîche, le porto blanc (facultatif) et la poudre d'amandes; battre au fouet pour bien mélanger; délayer ensuite peu à peu avec une louche de bouillon très chaud, puis remettre à feu très doux sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition.

Retirer du feu; continuer à battre hors du feu pendant une minute pour arrêter la cuisson; verser immédiatement dans une soupière; saupoudrer de cerfeuil haché.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.