



Potage parmentier

RECETTES - REPAS - SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 c. à table de beurre
- 500 grammes de blanc de poireaux, coupés en rondelles*
- 1/2 oignon jaune, haché finement
- 4 pommes de terre, pelées et coupées en dés
- 6 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- Sel et poivre
- 1 tasse de crème 35 % à cuisson

Garniture au choix :

- Croûtons
- Parmesan
- Ciboulette
- Thym frais

*Vous pouvez mettre un peu de vert avec le blanc de poireau. 500 grammes équivaut à 6 tasses de poireaux coupés.

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et y ajouter les poireaux et l'oignon.
2. Cuire les poireaux et l'oignon quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon soit presque transparent.

3. Ajouter le bouillon et les pommes de terre. Porter à ébullition.
4. Réduire le feu et laisser mijoter 30 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient totalement cuites.
5. Saler et poivrer.
6. Ajouter la crème et bien mélanger. Passer le tout au mélangeur ou réduire en purée lisse avec un pied mélangeur. Réchauffer au besoin.
7. Servir avec la garniture de votre choix.*Si vous congeler, ne pas mettre la crème. L'intégrer seulement au moment de servir.