

Temps de cuisson : 35 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6



Potage parmentier (pommes de terre et poireaux)

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

Marche à suivre :

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. Réchauffer au besoin.
7. Servir avec la garniture de votre choix.