

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

préparation 15 minutes
Cuisson 40 minutes

Couper les poireaux en petits morceaux et les laver abondamment.
Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.
Eplucher et émincer l'oignon.
Dans une cocotte,faire revenir l'oignon 5 minutes dans l'huile puis ajouter les poireaux.
Mélanger et faire revenir pendant 5 minutes.
Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux et l'eau.
Saler.
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes, jusqu'a ce que les légumes soient bien cuits.
Retirer du feu et mixer jusqu'à obtenir une soupe très onctueuse.
Ajouter le lait et la crème fraîche.
Remettre quelques minutes sur le feu.

Source
Bar à soupes (Anne-Catherine Bley)

Commentaires

Pour ma part, j'ai ajouté le lait au fur et à mesure de l'onctuosité désirée,
(un peu moins de 50 cl) et pour la crème fraîche environ 15 cl (à vous de juger).
Très bon velouté, simple de préparation.

Ajouter un commentaire



VELOUTE DE POIREAUX



Ingrédients

650 g de poireaux
750 g de
pommes de terre
1 oignon
1 litre d'eau
50 cl de lait
25 cl de crème fraîche
2 c.à c. d'huile d'olive
sel,poivre