

Velouté de poireaux

CUISIMAGES

Réf :
1801

Type :
Potage

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 4 poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 100 gr de beurre
- 200 ml de crème liquide
- 100 ml de lait
- Sel
- Poivre
- 4 petites tartines de pain
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Epluchez la pomme de terre et coupez la en rondelles très fines.



Lavez les poireaux et coupez les en rondelles très fines également.

Faites fondre le beurre dans un faitout, salez, poivrez, puis ajoutez les légumes.

Faites cuire sur feu doux pendant 30 min, en remuant de temps à autre avec une spatule en bois.



Pendant ce temps, préparez les croûtons : coupez les tartines de pain en petits carrés et faites les revenir à la poêle dans l'huile d'olive.



Lorsqu'on peut écraser les pommes de terre facilement avec la spatule, c'est cuit.

Ajoutez alors la crème liquide et mixez.



Ajoutez peu à peu le lait.

Vous obtenez un velouté onctueux.



Conseils
Variante
Vins

Pour obtenir un velouté plus léger, ajoutez un peu d'eau.