VELOUTÉ DE POIREAUX

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn

- 4 poireaux
- 1 grosse pomme de terre ou 2 moyennes
- 1 oignon moyen
- 30 g de beurre
- 2 cube or dilué dans 1/2 l d’eau chaude
- 1/2 litre de lait
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel, poivre
- 1 brique de crème liquide entière

1. Détailler la partie blanche des poireaux en petits tronçons et les passer sous l’eau dans une passoire pour

bien les laver.

2. Faire revenir l’oignon émincé dans une casserole à feu doux, avec le beurre une fois qu’il est translucide, ajouter les poireaux et les faire revenir le temps qu’ils dorent un peu et qu’ils deviennent fondant.
3. Ajouter la pomme de terre coupée en morceaux, ainsi que le bouillon et le lait Laisser mijoter à feux doux pendant 35 minutes.
4. Mixer le tout au blender. Le mélange doit être homogène assez fin. Ajouter la crème liquide et utiliser le blender à nouveau. Rectifier la quantité de crème liquide en fonction de la consistance souhaitée.
5. Saler et poivrer.