

POTAGE POIREAUX - POMMES DE TERRE

Septembre 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 beaux poireaux (1 Kg)
- ★ 500 g de pommes de terre farineuses (Bintje)
- ★ 40 g de beurre (30 + 10)
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Mixer plongeant

Préparation : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,60 € (soit 0,65 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en 8 et les rincer. Parer les poireaux (éliminer les feuilles vertes fanées et trop dures, couper la base des tiges et les racines), bien les laver, les égoutter, les couper en tronçons de 4 cm de long puis les déliter en fins bâtonnets. Hacher le persil.

Dans une grande casserole faire fondre 30 g de beurre, faire revenir les poireaux 10 minutes en mélangeant sans cesse. Arroser avec 1 litre d'eau, puis ajouter les morceaux de pommes de terre, saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire 1 heure à frémissement. Hors du feu, passer au mixer, ajouter la crème fraîche, bien homogénéiser, rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil et servir bien chaud avec une noix de beurre.