



Velouté de poireaux et pommes de terre

★★★★★

Une soupe onctueuse à base de poireaux

Type de plat

Entrée

Cuisine

Française

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Temps total 30 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg poireau
- 400 g pommes de terre
- 1 oignon jaune
- 50 cl lait
- 30 cl bouillon de légumes
- huile d'olive
- sel et poivre

Instructions

1. Epluchez les pommes de terre puis coupez-les en cubes. Ciselez l'oignon.
2. Enlevez la première couche des poireaux, retirez le haut et les racines puis coupez-les en 4 dans la longueur pour bien les nettoyer à l'eau claire. Coupez-les en tronçons.
3. Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez les poireaux et les pommes de terre.
4. Laissez dorer 2 minutes puis mouillez avec 50 cl de lait et 30 cl de bouillon.
5. Laissez cuire environ 20 minutes à petits bouillons puis mixez.