



Cuisine et
dépendances

Velouté de poireaux et pommes de terre



Pas de crème, pas de beurre pour ce velouté mais du lait qui, ajouté en fin de cuisson, apporte une touche onctueuse au potage sans l'alourdir.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 poireaux moyens
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 250 ml de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

Laver les poireaux à grande eau pour éliminer la terre. Couper les pieds chevelus et feuilles vertes abîmées. Trancher en rondelles. Peler et émincer l'oignon.

Peler et couper les pommes de terre en cubes.

Faire suer les poireaux et les oignons dans une cocotte avec quelques cuil d'eau durant 5- 10 min. Ajouter les pommes de terre.

Remuer et ajouter 1 L d'eau et le lait. Couvrir et laisser cuire une demi-heure. En fin de cuisson,

ajouter le lait et laisser frémir 5 min en surveillant pour que le lait ne déborde pas. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade.

Mixer le potage, et servir bien chaud.

Le 07 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/07/19727719.html>