



Soupes chaudes Potage parmentier



45 min **15 min** **30 min** **0** **148**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher les pommes de terre.
- 2 Les couper en gros dés et les rincer à l'eau froide afin d'éliminer l'amidon.
- 3 Couper la racine des poireaux. Retirer les parties abîmées.
- 4 Les fendre en 4 dans le sens de la longueur et les laver à l'eau froide.
- 5 Emincer finement les tiges.

Étape 2

Cuisson des légumes

- 1 Faire fondre le beurre dans une marmite. Ajouter les poireaux, laisser cuire sur feu doux sans coloration pendant 5 minutes. Mélanger de temps en temps.
- 2 Ajouter ensuite l'eau et les pommes de terre.
- 3 Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Étape 3

Préparation et dressage du potage

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le potage parmentier

500 g **Poireau**
300 g **Pomme(s) de terre**
20 g **Beurre**
1 litre(s) **Eau**
50 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Cerfeuil**

- 1 Retirer une louche de bouillon.
- 2 A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les légumes avec l'eau du bouillon.
- 3 Ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixer de nouveau. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Servir dans des bols et décorer avec les pluches de cerfeuil.