

POTAGE de LEGUMES



by Jean

INGREDIENTS

250g de carottes
250g de poireaux
200g de navets
500g de pommes de terre
Gros sel
Sel fin
Beurre
Crème liquide à 30%MG

* NOTES

peut se servir avec des croutons
et des dés de comté.

PRÉPARATION **1h20**

PERSONNES **6**

INSTRUCTIONS

Laver et éplucher les légumes
Emincer carottes, poireaux et navets (+/- 3cm)
Couper les pommes de terre en gros morceaux
Faire evenir sans coloation dans le beurre les poireaux, carottes et navets.
Mouiller à l'eau (2,5L)
Saler au gros sel et ajouter les pommes de terre.
Faire cuire le temps nécessaire (tous les légumes doivent être cuits).
Mixer le potage longuement puis ajouter la crème liquide en fouettant.
Remettre sur le feu por atteindre une légère ébullition.
Mixer à nouveau pour obtenir un velouté lisse.
Ajouter quelques morceaux de beurre.
Fouetter.
Vérifier l'assaisonnement (sel).
Rallonger au lait si besoin

Bonne dégustation !