

Soupe vichyssoise crémeuse

pour 4 personnes

- 2 blancs de poireau
- 4 pommes de terre moyennes
- 1 bouquet garni
- 1 litre de lait entier
- 18cl de crème fraîche
- 40g de beurre
- quelques brins de ciboulette ciselée
- sel et poivre.



■ Une soupe onctueuse, que vous pouvez déguster chaude ou froide.

Servir: Froide au chaude décorée avec la ciboulette, et un verre de chardonnay.

Variation : Ajoutez de la muscade râpée.

■ Fendez les blancs de poireaux en quatre, rincez les et émincez les. Pelez les pommes de terre, lavez les et coupez les en morceaux, et rincez ces morceaux.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole, et faites suer dedans les morceaux de poireaux pendant 3 minutes. Ajoutez les pommes de terre, le lait, et le bouquet garni. Salez et portez à ébullition, puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.

■ Otez du feu, supprimez le bouquet garni, et mixez l'ensemble, en ajoutant la crème.

■ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Conseils

Coupez des morceaux de légumes de même taille pour obtenir une cuisson uniforme.