

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Velouté de Poireaux

Le 18 octobre 2008

1

Je suis une grande fan des soupes.

Je les trouve rapides à préparer, idéales pour faire manger des légumes aux enfants, réconfortantes quand le froid arrive et tellement nombreuses qu'il est difficile de s'en lasser.

Celle-ci plait particulièrement à mes enfants, tant est si bien qu'hier soir, ils ont préféré prendre un deuxième bol de soupe, à la place du plat principal !

### Votre panier pour 4 personnes :

500 gr de blanc de poireaux

600 gr de pommes de terre

1 oignon

1 carotte

50 cl de lait cru entier

Sel & Poivre

Huile d'olive



Tout d'abord, couper vos poireaux en deux, puis en tronçons réguliers avant de les laver soigneusement.

Épluchez vos pommes de terre et votre carotte, lavez-les et coupez-les en dés réguliers.

Émincez votre oignon, après l'avoir épluché.

Dans une grande casserole, type cocotte, faites revenir doucement vos oignons dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre une jolie couleur caramel.

Ajoutez alors vos poireaux et laissez-les fondre 5 minutes environ avant d'ajouter les pommes de terre et la carotte.

Couvrez d'eau, salez et poivrez.

Tout cela va cuire à couvert durant une 30aine de minutes sur un feu doux.

Après ce temps assurez vous que vos légumes sont bien cuits et si nécessaire poursuivez encore un peu la cuisson quelques minutes.

Hors du feu, mixer vos légumes finement, puis ajouter le lait et mixez une nouvelle fois. Votre soupe doit être très onctueuse.

Une fois la bonne texture obtenue, remettez votre soupe à cuire 2 minutes après vous être assuré de son assaisonnement.

Servez la chaude, avec un dernier coup de moulin à poivre, quelques copeaux de parmesan et pourquoi pas un filet du jus de cuisson de votre viande qui repose en attendant d'être à son tour dévorée... enfin ça, ce n'est pas si sur ;-)

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*