

Potage des vendangeurs

Ingrédients :

Poireaux : 2

Oignons : 2

Pommes de terre : 500 gr

Beurre : 150 gr

Crème fraîche : 2 dl

Sel, poivre

Muscade

Faites revenir dans 75 gr de beurre un oignon émincé et les poireaux émincés.

Attention de ne pas laisser brunir.

Ajoutez les pommes de terre coupées en six.

Versez l'eau, salez et poivrez.

Rajoutez une pincée de muscade.

Faites bouillir.

Une fois cuit, passez le potage à travers une passoire fine ou au mixer et liez avec le restant de beurre.

Ajoutez la crème.

Faites blondir l'autre oignon émincé dans un peu de beurre.

Versez dans le potage juste au moment de servir.

C'est un potage traditionnel des vendangeurs d'Alsace.

On peut lui ajouter une ou deux paires de saucisses de Strasbourg préalablement chauffées dans de l'eau frémissante.

Ma petite variante : ajouter un verre de Riesling en même temps que la crème.