

Velouté de poireaux / pommes de terre à ma façon

500g de pommes de terre

400g de poireaux

1 oignon

500ml de bouillon de volaille

500ml de lait

2 càs d'huile d'olive et un morceau de beurre

Un peu de crème fraîche

1. Epluchez les pommes de terre et les couper en petits cubes.
2. Ôtez les extrémités des poireaux, les fendre en deux et les couper en fines lamelles.
3. Émincez l'oignon.
4. Dans une cocotte huilée et beurrée, faire revenir l'oignon puis ajoutez les poireaux et les faire suer durant 5 bonnes minutes. Ajoutez ensuite les pommes de terre et faites encore mijoter durant 3 mn tout en remuant.
5. Ajoutez le lait et le bouillon de volaille et mélanger. Faire mijoter à découvert pendant 25 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.
6. Passez le tout au moulin à légumes ou au mixeur. Ajoutez un peu de crème fraîche et remuez.