

POTAGE PARMENTIER (CRÈME DE POIREAUX)

Le potage parmentier est un grand classique de la cuisine française, il est délicieux, crémeux et réconfortant à souhait. Ce potage est à base de pommes de terre, oignons, de poireaux et d'un bon bouillon de poulet. Cette recette est simple, rapide et se congèle très bien. C'est donc une recette parfaite pour les soirs de semaine!

2 c. à soupe de beurre
2 poireaux émincés (le blanc seulement)
1 oignon d'Espagne pelé et émincé
1 1/2 livre ou 4 grosses pommes de terre crues, pelées et émincées
6 tasses de bouillon de poulet léger, chaud
1/2 c. à thé de thym
1/2 c. à thé de cerfeuil
2 feuilles de laurier
2 c. à thé de persil frais haché
Sel
Poivre



Garniture :
2 c. à soupe de crème 35% (facultatif)
2 c. à soupe de persil frais haché

Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne.

Ajouter les poireaux et l'oignon, couvrir. Faire mijoter 15 minutes, à feu doux en remuant à l'occasion.

Ajouter les pommes de terre, le bouillon de poulet et les herbes, saler et poivrer.

Porter le liquide au point d'ébullition à feu vif, réduire à feu moyen et faire mijoter 40 minutes, sans couvercle, en remuant à l'occasion.

Corriger l'assaisonnement et passer le potage au passe-vite (blinder), si le potage est trop épais, y ajouter un peu de bouillon de poulet.

Avant de servir, incorporer la crème au potage et garnir de persil frais haché.

Note :

Ce potage sans l'addition de la crème se conserve 2 à 3 jours.

Bon appétit de Sylvie

Source : Pol Martin volume 1

Publié par LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>