

POTAGE AUX POIREAUX ET AUX POIRES

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 ½ c. à soupe (22,5 g) de beurre
- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) d'huile d'olive
- 3 blancs de poireau
- 2 grosses gousses d'ail hachées finement
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de poudre de cari
- 3 poires, pelées, et coupées en dés
- 1 pomme de terre, coupée en dés
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
- ¾ c. à thé (4 ml) de thym citronné (ou du thym)
- 1 feuille de laurier
- 1 croûte de parmesan
- 1 tasse (250 ml) de crème 15%
- Sel et poivre
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile et le beurre. Faire cuire les poireaux jusqu'à transparence.
2. Ajouter l'ail haché et saupoudrer de poudre de curry. Bien mélanger et poursuivre la cuisson une minute de plus.
3. Ajouter les dés de poires et de pomme de terre et mélanger pour bien enrober.
4. Verser le bouillon de poulet, la feuille de laurier, la croûte de parmesan et porter à ébullition.
5. Réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20-25 min.
6. Retirer la feuille de laurier et la croûte de parmesan du mélange.
7. Au bras mélangeur ou au robot culinaire, réduire le mélange en purée lisse.
8. Verser la crème et assaisonner. Ajouter les herbes salées à ce moment si désiré. Bien mélanger.
9. Réchauffer si nécessaire et servir aussitôt.

Source : mélange de deux recettes (Ricardo et Recettes du Québec) + ma touche personnelle

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/80-potage-aux-poires-et-aux-poireaux>

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/potage-poires-et-poireaux-3619>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 31 octobre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/10/potage-aux-poireaux-et-aux-poires.html>