

Crème de carottes jaunes et poireaux au safran (Le palais gourmand)

Donne environ 5 portions.

2 blancs de poireaux, hachés

4 gousses d'ail, hachées grossièrement

2 c. à soupe de beurre

Une pincée de safran

1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet

3 tasses de carottes jaunes ou orange pelées et tranchées

2 tasses de pommes de terre pelées et coupées en cubes

1/4 tasse de crème 35 %

Sel et poivre

Miel

Dans une grande casserole, attendrir les poireaux et l'ail dans le beurre avec le safran. Ajouter le bouillon, les carottes, les pommes de terre et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Ajouter la crème et au besoin, ajouter du bouillon. Saler et poivrer. Servir et napper d'un filet de miel.