Potage au brocoli et aux poireaux

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 c. à soupe de beurre
- 3 poireaux hachés
- 1 gros pied de brocoli coupé en morceaux (tige et bouquet)
- 2 pommes de terre coupées en cubes
- 2 gousses d'ail coupées en tranches
- 3/4 c. à thé de sauge séchée
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- 1 contenant de bouillon de légumes ou de poulet (900 ml)
- 2 tasses d'eau
- 1 tasse de cheddar fort râpé
- 1/4 tasse de persil italien haché
- 1/2 tasse de crème sûre ou yogourt grec nature
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une grande casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les poireaux, les pommes de terre et le brocoli et cuire en brassant de temps à autre pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux aient ramolli.
3. Ajouter l'ail, la sauge et la moutarde en poudre, et poursuivre la cuisson en brassant pendant 1 minute.
4. Dans la casserole, verser le bouillon et l'eau.
5. Porter à ébullition.
6. Réduire le feu et laisser mijoter 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
7. Ajouter le cheddar et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis ajouter le persil et mélanger.
8. Réduire la soupe en purée lisse.
9. Verser le potage dans une casserole propre et réchauffer à feu moyen-doux.
10. À l'aide d'un fouet, incorporer la crème sûre.
11. Saler et poivrer.

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: environ 8

Source: Recettes de Maman