

CRÈME DOUCE AUX OIGNONS VERTS

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail (*3 pour moi*)
- 3 tasses (246 g) d'oignons verts, émincés (*pour la valeur de 3 ½ petites bottes, mais je vous conseille d'en mettre 4*)
- 1 ½ tasse (240 g) de pommes de terre, coupées en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de sel de céleri
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de légumes
- ½ tasse (125 ml) de crème 35% ou 15% (*mis mélange laitier à cuisson 5%*)
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 2 c. à soupe (30 ml) de tiges bien vertes, ciselées finement d'oignons verts
- *Ajout : herbes salées au goût (facultatif)*

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et l'huile. Y faire suer l'ail et les oignons verts environ 5 minutes. Incorporer les pommes de terre et le sel de céleri. Faire dorer 5 minutes à feu moyen-doux.
2. Ajouter le bouillon de légumes. Porter à ébullition et cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Passer le tout au mélangeur ou au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une belle purée onctueuse. Remettre dans la casserole et incorporer la crème. Fouetter un peu. Faire chauffer quelques minutes. Saler et poivrer, au goût (*ajouter les herbes salées à ce moment*). Ajouter les tiges d'oignons verts, ciselées finement.

Source : Jean-François Plante, *Bistro Bistro*, Les Éditions de l'Homme, 2011

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 6 février 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/03/creme-douce-aux-oignons-verts.html>