

VICHYSSOISE

Ingédients : pas précisé mais je dirais environ 5-6 portions

- $\frac{1}{2}$ tasse (85 g) d'oignons émincés
- 2 tasses (170 g) de poireaux coupés en rondelles
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 g) de beurre fondu
- 2 tasses (314 g) de pommes de terre, coupées en dés (*il me manquait 2/3 tasse / 90 g de pommes de terre, j'ai substitué la quantité manquante par de la patate douce*)
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet, ou de consommé (*je vous conseille de mettre 3 boîtes de 284 ml et de combler le reste avec de l'eau*)
- Sel (*peu*) et poivre au goût
- 1 tasse (250 ml) de lait ou crème (*mis quelques gouttes de mélange laitier à cuisson 5% seulement dans quelques portions*)
- 2 c. soupe (30 ml) de ciboulette

Préparation :

1. Faire fondre le beurre, ajouter les oignons et les poireaux, utilisant la partie verte et blanche des poireaux. Couvrir et laisser mijoter pendant 15-20 minutes, à feu très lent. Il ne faut pas brunir les légumes, simplement les faire fondre.
2. Ajouter les pommes de terre crues, le bouillon ou le consommé, le sel et le poivre. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Passer au robot culinaire ou au bras mélangeur.
3. Si désiré, ajouter le lait ou la crème (*j'ai fait au moment de servir*). Faire chauffer en remuant vivement.
4. Verser dans un plat et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
5. Servir, garnie de ciboulette.

Source : d'après une recette de *La Nouvelle Encyclopédie De La Cuisine*, Jehane Benoit, Édition Deluxe, Les Messageries St-Laurent, 1975

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 7 janvier 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/01/vichysoise.html>