

BOUILLON DE LÉGUMES CRÉMEUX FAÇON POT-AU-FEU

 Pour 4 personnes

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 25 min



INGRÉDIENTS

- 3 poireaux
- 2 pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 75 cl de bouillon de légumes
- 10 à 15 cl de crème végétale (avoine ou soja)
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Muscade
- (Option) 1 feuille de laurier

PRÉPARATION

1. Émincer les poireaux et couper les pommes de terre en morceaux moyens.
2. Faire revenir l'ail dans un filet d'huile d'olive, puis ajouter les poireaux. Laisser fondre quelques minutes.
3. Ajouter les pommes de terre, le bouillon et la feuille de laurier si utilisée. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants.
4. Retirer le laurier. Prélever une petite louche de légumes avec du bouillon, mixer, puis remettre dans la casserole.
5. Ajouter la crème végétale pour obtenir un bouillon crémeux mais encore fluide.
6. Assaisonner avec sel, poivre et une pointe de muscade.



Florian Bastier