

Velouté de poireau pour les journées froides



La neige est enfin là! Les températures ont longtemps oscillé entre 5 et 8 degrés, ce qui ne suffit bien sûr pas pour une vraie ambiance d'hiver. Maintenant, les toits sont blancs, de la fumée s'échappe des cheminées et on peut s'enrouler dans une couverture douillette sur le canapé.

J'aime bien terminer ces journées confortables par un chocolat chaud après avoir consommé une délicieuse soupe chaude. Que ce soit une soupe aux lentilles orientale pimentée, une soupe à la courge ou un vrai minestrone italien, les possibilités sont infinies. Voici une recette qu'on peut faire en toute saison, car le poireau est d'actualité pendant tout l'hiver. Ce légume d'hiver sain est en effet beaucoup plus résistant que nous, car il supporte même le gel.

Bonne dégustation de ce met simple et raffiné.

- 350 g de poireau coupé en rondelles
- 50 g de beurre
- 1 oignon haché
- 6 dl de bouillon
- 1,5—2,5 dl de demi-crème ou Rama
- bouillon
- 1 cs de farine
- sel, poivre, ciboulette pour garnir

1. Faites revenir l'oignon et le poireau dans du beurre, saupoudrez-les de farine, et cuisez encore un peu.
2. Ajoutez le bouillon, puis cuisez pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient à point.
3. Réduisez la soupe en purée avec le mixeur, affinez avec la crème.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre et servez le potage.