

VELOUTÉ DE FANES DE POIREAUX



INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- Les fanes de trois poireaux
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.c. de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1l d'eau

PRÉPARATION :

Commencez par bien laver les poireaux, notamment dans les zones les plus denses qui peuvent encore contenir de la terre et du sable. Retirez les parties ternies et abîmées. Vous pouvez ensuite l'émincer finement.

Épluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les grossièrement (d'abord en deux dans le sens de la longueur, puis en deux voire trois selon leur largeur). Pelez l'oignon et la gousse d'ail et émincez-les finement.

Dans une grande casserole, faites revenir un filet d'huile d'olive l'oignon et l'ail émincé. Lorsque l'oignon devient translucide, ajoutez les fanes de poireaux émincées et faites suer le tout pendant environ 3 minutes. Ajoutez ensuite les pommes de terre.

Ensuite, recouvrez le tout d'1l d'eau froide. Salez et poivrez à votre convenance, et ajoutez le bouillon de légumes. Mélangez bien.

À partir de la reprise de l'ébullition, faites cuire pendant 20 minutes à petit bouillon.

Votre velouté est presque prêt ! Il ne vous reste plus qu'à mixer le tout jusqu'à avoir un résultat homogène. Si vous souhaitez avoir une texture plus fluide, vous pouvez rajouter un peu d'eau. Dégustez ensuite votre velouté avec une tranche de pain grillée frottée à l'ail, quelques croutons, ou parsemez simplement quelques graines ou herbes sur l'ensemble !