



Recette de www.vision-plaisir.fr

Potage Faubonne

- Par vision-plaisir

Le potage Faubonne est un potage a base du potage soissonnais et une juliennes de légumes

Ingrédients:

- 300g haricots blancs ou 600g haricots blancs frais
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1/4 litre de lait
- 2 litres d'eau
- 2 cube de bouillon de bœuf
- 50g de beurre
- 5g de crème fraîche
- croûtons de pain frit
-
- 50g de carottes en julienne
- 50g de julienne de navet
- 100g de blancs de poireaux en julienne
- 25g de beurre

Recette pour: 8 personnes

Prix environ 5.00€

Confection:

Cuire à l'eau les haricots blancs avec l'oignon et la carotte. Passer au tamis ou au presse purée une fois cuit. Mettre dans une casserole et verser l'eau et les deux cubes de bouillon de bœuf. Porter à ébullition puis ajouter le lait . Amener à ébullition a nouveau, puis ajouter le beurre et la crème . Réaliser des croûtons frit dans une poêle. Servir chaud le potage.

Cuisson total environ 1 h 30





Recette de www.vision-plaisir.fr

Couper en julienne les carottes, navets et poireaux. Cuire à l'étuver dans une casserole avec du beurre à feu très doux. La cuisson est d'environ 20 à 30 minutes. Vous pouvez ajouter un peu d'eau. *Le dressage* : verser le potage dans les assiettes et mettre au centre

la garniture.



© 2016 vision-plaisir