



Potage Parmentier

- Par vision-plaisir
-

La recette simple, efficace et réconfortante à base de poireaux.

Ingrédients:

- 3 poireaux
- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 2 litres d'eau

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

© 2016 vision-plaisir

Éplucher les pommes de terre, laver et émincer les poireaux. Dans un faitout, faire revenir sans coloration à feu doux les poireaux avec le beurre pendant 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et les cubes de bouillon de bœuf. Mouiller avec de l'eau. Assaisonner et



Recette de www.vision-plaisir.fr

cuire. Après cuisson, mixer et vérifier l'assaisonnement puis y verser la crème. Servir très chaud. Vous pouvez accompagner le potage de croûtons frits.



© 2016 vision-plaisir