



Velouté de poireaux et pommes de terre

Par vision-plaisir |

Le **Poireau** ou *allium porrum est d'origine* du Moyen Orient. C'est une plante vivace bisannuelle de la famille des Alliées.

La **pomme de terre** a commencé il y a environ 8000 ans sur les hauts plateaux de la Cordillère des Andes. Les Incas l'appelaient la papas.



Temps de cuisson environ 45 minutes

Ingrédients: pour 8 a 10 personnes

- 1 kg de pommes de terre environ
- 2 oignons
- sel, poivre
- 2 gros poireaux
- noix de muscade en poudre
- 20g de beurre
- 2 cubes de bouillon de volaille

Eplucher et couper en petits morceaux les pommes de terre. L'oignon et les poireaux seront émincés. Dans une casserole, y mettre le beurre et l'oignon et les faire rissoler sans coloration. Ajouter le poireau et faire cuire doucement à feu doux. Quand les poireaux ont réduit de moitié, ajouter les pommes de terre et mouiller avec de l'eau froide jusqu'à hauteur. Ajouter ensuite du sel, poivre et les cubes de bouillon de volaille. Faire cuire à petite ébullition pendant environ 45 minutes. Mixer le tout et vérifier l'assaisonnement. Se conserve plusieurs mois au congélateur.