

Velouté de poireaux pommes de terre au saumon fumé



Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 beaux poireaux + 1 petit

4 belles pommes de terre à chair farineuse (binjete par exemple)

1,5 l de bouillon de légumes

150 g de saumon fumé

30 cl de crème liquide (j'ai mis de la 15% de MG)

50 g de beurre

15 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les 4 poireaux et ne garder que les parties blanches et vert tendre. Les fendre dans la longueur et les émincer.

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et ajouter les poireaux et les pommes de terre. Faire revenir à feu doux 5 mn puis mouiller avec le bouillon de légumes. Assaisonner et couvrir. Laisser mijoter 20 mn.

Préparer le petit poireau en le fendant en 4 dans la longueur et en faisant des fins bâtonnets. Les laver et sécher.

Lorsque les légumes sont cuits les mixer avec le bouillon et la moitié du saumon fumé.

Ajouter la crème et vérifier l'assaisonnement.

Faire chauffer l'huile dans une petite casserole et y mettre les bâtonnets de poireaux à frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Les égoutter sur du papier absorbant. Servir le velouté avec le reste de saumon fumé et des fagots de poireau frits.

Vin conseillé : un Touraine blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>