



Potage au Cerfeuil



Un potage de tradition, très apprécié !

Cette petite soupe a aussi le pouvoir de faire office d'une excellente sauce . (Voir conseil et info)

Ingrédients :

<i>300 gr de pommes de terre</i>	<i>2 cubes de bouillon (légumes ou volaille)</i>
<i>150 gr de cerfeuil</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>150 gr oignon</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>150 gr de vert de poireau</i>	<i>1 dl de crème fraîche</i>
<i>1 c à soupe d'huile d'olive</i>	<i>Des croutons</i>
<i>3 pincées de fleur de sel</i>	

Préparation :

Éplucher les pommes de terre et détaillez grossièrement.

Tailler l'oignon et le poireau en rondelle.

Haché finement le cerfeuil.

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive y faire suer oignon et poireau.

Ajouter les pommes de terre et le cerfeuil , émietter les cubes de bouillon , mélanger .

Laisser cuire ce mélange 2 à 3 min .

Saler, poivrer et ajouter l'eau.

Laisser mijoter durant une trentaine de minutes.

Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

La crème s'ajoute au moment du service !

Réchauffer, servir avec du pain grillé ou des croûtons.

Conseil et info : *on peut accompagner ce velouté d'une tranche de bacon cuit grillé de crevette grise , de germes de poireaux, de gressin, en guise de décoration .*

Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée au frais , elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.

Pour changer les goûts , vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc (type Philadelphia, Saint-môret Kiri), ou du mascarpone , voir un fromage ail et fines herbes.

Fortement réduite , c'est une excellente sauce d'accompagnement pour le poisson et le blanc de poulet . La réduction peut être entamée par la diminution de l'eau en passant de 1l à 750 ml .