



Velouté poireaux / pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers/ 1 spl ou 1 pp par pers

- 3 blancs de poireaux
- 150 gr de pomme de terre
- 1 oignon doux
- 700 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre

Laver et émincer les blancs de poireaux.

Émincer l'oignon.

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.

Mettre le tout dans la cuve.

Verser l'eau.

Émietter le bouillon cube, saler, poivrer et lancer une cuisson rapide pour 8 minutes.

A la fin de la cuisson, mixer, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.