

Potage aux chicons

Pour 4 personnes:

*600g de chicon, 3 pomme de terre moyennes, 1 oignon, 5 feuilles de sauge,
1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail, 1l de bouillon de légumes, sel poivre,
1 càs d'huile d'olive, 4 càs de crème fraîche*

Couper en rondelles les chicons en prenant soin d'éliminer la base dure et amère (trognon). Peler les pommes de terre et les couper, peler l'oignon et le hacher. Dans une casserole, faire chauffer l'huile, ajouter les oignons + l'ail haché + les pommes de terre et les chicons.

Laisser dorer 3mn en mélangeant et ajouter les feuilles de sauge + laurier et le bouillon, cuire 20mn et passer au mixer, rectifier l'assaisonnement, donner un bouillon et ajouter la crème avant de servir.

