

## Potage de Butternut aux Poireaux

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	500g
- POIREAUX ENTIERS	2 + 1
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.2 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	2-3 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et émincez en julienne 2 poireaux.
- Pelez et coupez en dés le butternut.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir dans une grande casserole contenant du beurre chaud, l'oignon et les poireaux. Ajoutez les dés de butternut. Salez et poivrez.
- Mouillez avec le bouillon puis portez à ébullition. Baissez le feu et couvrez. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, coupez le dernier poireau en rondelles. Faites-les revenir et s'attendrir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Mixez le potage au mixeur-plongeur.
- Intégrez la coriandre, les blancs de poireaux rissolés et la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

