Potage aux Poireaux

Pour 8 personne(s)
Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	6 - 8
- POMME(S) DE TERRE	4
- OIGNON(S)	2 petits
- CELERI	1 branche
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (2 cubes)
- LAIT	500 ml
- SEL	
- POIVRE	
- BLANC(S) DE POIREAUX	2 coupés en rondelles
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux.
- Emincez les oignons et la branche de céleri.
- Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux, le céleri et les oignons.
- Remuez, couvrez et faites étuver 10 minutes.
- Pelez les pommes de terre et coupez les en lamelles.
- Ajoutez les pommes de terre aux poireaux et arrosez avec le bouillon de volaille.
- Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les rondelles de blancs de poireaux dans du beurre. Salez et poivrez.
- Quand les légumes sont cuits, mixez-le finement.
- Ajoutez le lait et les rondelles de poireaux.
- Réchauffez doucement puis servez.