

Potage au Cresson

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CRESSONNETTE	2 ravier
- BLANC(S) DE POIREAUX	2
- POMME(S) DE TERRE	2 grosses
- BOUILLON DE POULE	1 litre (3 cubes)
- LAIT	2 dl
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez grossièrement les poireaux.
- Détaillez les pommes de terre en dés.
- Coupez la cressonnette avec la tige.
- Dans une casserole, portez le bouillon avec le lait à ébullition.
- Ajoutez les poireaux et le pomme de terre. Salez et poivrez.
- Portez de nouveau à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 25 minutes.
- Incorporez enfin la cressonnette et mixez le tout finement.
- Ajoutez la crème fraîche et réchauffez doucement.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement puis servez sans attendre.

