

## Potage Crécy

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	1kg
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 litres (2 cubes)
- RIZ	125g
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- PERSIL	en déco
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez en dés les carottes.
- Faites étuver l'oignon et les poireaux émincés dans du beurre chaud. Remuez puis ajoutez les dés de carottes.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de légumes. Salez et poivrez. Porte à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.
- Après ce temps, intégrez le riz et continuez la cuisson encore 30 minutes.
- Ajoutez finalement la crème fraîche.
- Mixez en 2x au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec/vitesse 6 à 10.
- Transvasez dans une grande casserole. Rectifiez l'assaisonnement et saupoudrez de persil.