



PURE KÔSAN

Velouté de poireaux et oignons frits

Ingredients pour 10 pers

3 échalotes (*finement hachée*)
12 blanc de poireaux (*fines rondelles + un peu de vert supplémentaire*)
50 g de beurre (*salé*)
1200 g pommes de terre (*en morceaux*)
+/- 2500 ml de bouillon de légumes
500 ml de crème de soja
huile d'olive

pour la garniture :

100 g oignon frits
1 blanc de poireau (*finement haché, rondelles*)
cresson

Préparation

Faire revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le poireau et le beurre et faire mijoter. Ajouter les pommes de terre et le bouillon légumes. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 25 minutes.

Faire frire brièvement la moitié du blanc de poireau.

Versez la crème dans la soupe et mélangez finement au mixer.

Finaliser

Répartissez l'oignons frits avec le blanc de poireau et une poignée de cresson sur le velouté.
bon appétit !

