



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 !

