

Potage rustique

aux poireaux, carottes et pommes de terre



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 c à c de bouillon de légumes en poudre
- sel et poivre
- 2 poireaux

1. Éplucher les oignons et les émincer, presser l'ail et faire suer le tout 5 minutes dans l'huile d'olive dans un faitout.
2. Laver et éplucher les carottes et les pommes de terre, les tailler en dés et les faire revenir à leur tour 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon en poudre et assaisonner à votre convenance.
4. Entailler les poireaux sur la longueur, les laver et les émincer grossièrement, puis les incorporer aux autres légumes.
5. Ajouter 1,5 volume d'eau et laisser mijoter 20 minutes à couvert à feu moyen.
6. Lorsque les légumes sont cuits, mixer le potage et déguster chaud.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr