Velouté avec restes de poireaux

Déposé par Christophe B.

Catégorie : Salé | Soupe

Niveau : Moyen
Budget : Moyen
Nombre de personnes : 2

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

Restes de 2 poireaux (nature, sans vinaigrette) - 3 pommes de terre - 1 cube de bouillon - Eau - Sel et poivre - Un filet d'huile d'olives - 1/2 verre de lait (ou de crème liquide ou 2 kiri ou 2 cuillères à soupe de fromage blanc)

Préparations :

Eplucher et couper les pommes de terre (ou tous légumes crus).

Couvrir d'eau et ajouter le cube de bouillon, le sel et le poivre.

Laisser cuire 20 minutes (ou 10 minutes à la cocotte-minute).

Ajouter les poireaux (ou les restes de légumes cuits).

Cuire encore 10 minutes.

Mixer, en ajoutant le lait, pour obtenir un velouté. Joindre éventuellement un filet d'huile d'olives.

Astuces :

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous vos restes de légumes cuits et/ou vos autres légumes que vous avez dans votre frigo : carotte, courgette, choux, navet...)