

Velouté de poireaux à la coriandre



4 pour personnes



15' préparation
25' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 500g de poireaux
- 350g de pommes de terre
- 1/2 bouquet de coriandre
- 10cl de crème fraîche
- 50g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade



- 1 Fendez les poireaux en deux, lavez-les et émincez-les finement. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en dés.
- 2 Dans une casserole, faites revenir les poireaux dans le beurre pendant 5 minutes. Ajoutez la moitié de la coriandre. Mouillez avec 1L d'eau (ou du bouillon de légumes). A l'ébullition, ajoutez les pommes de terre. Salez, laissez cuire sur feu doux 20 minutes à couvert.
- 3 Au terme de la cuisson, passez la soupe au mixeur et assaisonnez de poivre et de muscade. Incorporez la crème, parsemez du reste de la coriandre ciselée.

Bon appétit !

