

Velouté de poireaux pommes de terre

Pour 4 assiettes

- Cuisson : 25 min
 - Préparation : 5 min
 - Total : 30 min
-

Ingrédients :

- 400 g de poireaux
 - 180 g de pommes de terre
 - 1 gros oignon jaune OU pas
 - 1000 g d'eau
 - 1 cube de bouillon de légumes
 - 150 g de crème liquide allégée
 - sel
 - poivre
-

Préparation

- Laver et éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux de 3 cm d'épaisseur environ.
- Laver et éplucher les poireaux, les couper en tronçons de 5 cm environ et les mettre dans le bol du Thermomix.
- Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol.
- Mixer 5 secondes à vitesse 5.
- Racler les parois avec la spatule, ajouter l'eau, le cube de bouillon de légumes, les morceaux de pommes de terre. Faire chauffer 25 minutes à température Varoma/ vitesse mijotage.
- j'ai mis le panier de cuisson pour éviter éclaboussures.

- A la sonnerie, mixer pendant **1 minute à vitesse 10** en maintenant le bouchon avec un torchon pour ne pas se brûler.
- Ajouter la crème liquide, le sel et le poivre. Mixer **20 secondes à vitesse 4**.
- Servir aussitôt.