

Potage de Poires et Poireaux

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	8
- BOUILLON DE POULE	2.5 litres (2 cubes)
- POMME(S) DE TERRE	3
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir le tout dans une grande casserole avec du beurre de cuisson. Salez et poivrez.
- Mouillez avec le bouillon de poule et portez à ébullition.
- Baissez un peu de feu et poursuivez la cuisson 45 minutes à couvert.
- Intégrez ensuite les poires et le sirop dans les poireaux. Poursuivez la cuisson encore 15 minutes.
- Intégrez la crème fraîche.
- Mixez le potage au Monsieur Cuisine 2 minutes/vitesse 10.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

