

Crème de patate douce

Une recette proposée par
Alexandre Barbier,
Directeur commercial des
cuisines scolaires
Rhône-Alpes

Entrée
6-8
pers



INGRÉDIENTS :

- 1 poireau
- 300 grs de carottes
- 400 grs de patate douce
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1,2 litres d'eau
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 5 cl de crème allégée



LES ÉTAPES :

1. Eplucher et laver vos légumes
2. Couper le poireaux en deux et émincer en lamelles
3. Couper les carottes et la patate douce en rondelles
4. Faire revenir à l'huile d'olive sans coloration les poireaux durant 5 min
5. Ajouter les carottes et patate douce
6. Mouiller avec l'eau et le cube de bouillon de volaille
7. Porter à ébullition et laisser mijoter 40 minutes
8. Ajouter la crème mixer et rectifier en sel si l'assaisonnement du bouillon de volaille n'est pas suffisant à votre goût.



Astuce : vous pouvez au moment de servir servir ce potage avec une chiffonnade de jambon cru et des croûtons à l'ail.



Le conseil d'Alexandre :

Un Vin Blanc obligatoirement pour accompagner, vous pouvez partir sur un Viognier Ardéchois ou sur un Alsace Pinot Gris.

Confinés et cuisiniers !