

Velouté Poireaux Pommes de Terre

Pour 2/3 litres de velouté :

- **5 beaux poireaux**
- **2 grosses pommes de terre**
- **4 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc (ou de canard)**

1. Éplucher et bien laver les poireaux ainsi que les pommes de terre puis les couper en morceaux.
2. Verser les légumes dans un autocuiseur (cocotte minute) puis ajouter le sel et la graisse de porc.
3. Mouiller le tout avec l'eau.
4. Mettre à chauffer le tout et lorsque la vapeur commence à se dégager de l'autocuiseur, laisser cuire pendant 1 heure.
5. Découvrir puis ajouter la crème fraîche. Remettre sur le feu pendant une quinzaine de minutes.
6. Une fois cuit, mixer le tout : votre velouté est prêt ! ☐

☐ Ce velouté se dégustera sur le champ ou se conservera facilement une semaine au frais dans une boîte hermétique. Il est encore meilleur réchauffé ! ☐

Vous pouvez l'agrémenter de croûtons de pain ou de pain grillé additionné à du gruyère râpé ! ☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒